

# Fouquet's



## Réveillon de Noël | Christmas Eve Dinner

2  
4  
D  
E  
C  
E  
M  
B  
R  
E  
2  
O  
2  
1

Carpaccio de noix de Saint Jacques,  
Suc de clémentines Corse,

Tâo d'avocat. Gelée de crevettes grises, caviar Oscière, Mimosa.  
Scallop carpaccio bathed in a Corsican clementine reduction,  
Mashed avocado. Brown shrimp jelly topped with Oscière caviar and egg mimosa.

Chou farci à la Sarladaise, velouté blanc.  
Stuffed cabbage in the Sarladaise style, White cream soup.

Blanc de chapon rôti, Fondue d'oignons doux,  
Châtaignes au Pineau des Charentes.  
Pommes Dauphine, salade de mâche et céleri rave aux noix.  
Roasted capon breast, Sweet onion fondue,  
Chestnuts in Pineau de Charentes. Dauphine potatoes.  
Lamb's lettuce and celeriac salad with walnuts.

La bûche de Noël.  
Christmas log.

Déclinaisons d'agrumes.  
Citrus fruit variations.

230€ par convive  
55€ par enfant  
*Prix net par personne, hors boissons*

## INFORMATIONS & RESERVATIONS

Brasserie Fouquet's Paris  
99 avenue des Champs-Élysées, Paris 8<sup>e</sup>  
Sur réservation. Préparation requise - Prepayment required - On reservation  
+33 (0)1 40 69 60 50 | brasserie-fouquers-paris@groupebarriere.com



# Fouquet's



## Réveillon de Nouvel An | New Year's Eve Dinner

Canelé à la truffe blanche  
Croquette de foie gras de canard  
Tartelette de couteaux.

White truffle canelé, Duck foie gras croquettes, Razor clam tartelette.

Carpaccio de betterave rouge fumée,  
Crème glacée à la betterave blanche, caviar d'Aquitaine.  
Smoked beetroot carpaccio, White beetroot iced cream, Aquitaine caviar.

Blanc de turbot poché dans une crème au Champagne,  
Crevettes grises, moules de bouchot, Paris bourons.

Turbot fillet poached in a Champagne cream,  
Brown shrimps, Bouchot mussels, button mushrooms

Longe de veau fermière rôtie entière,  
Fondue d'oignons doux, céleri-rave et truffe noire Mélanosporum.  
Radicchio à l'huile de noisette, sorbet burrata.

Roasted free-range veal loin,  
sweet onion fondue, celeriac and Mélanosporum black truffle.  
Radicchio with hazelnut oil, burrata sorbet.

Reblochon au vin jaune du Jura,  
Toast de seigle, salade de mâche.

Reblochon served with vin jaune from the Jura, Rye bread toast, lamb's lettuce salad.

Bavaroise vanille – truffe noire Mélanosporum, suc de Banyuls,  
Parfait glacé chocolat grand cru, noisettes torréfiées  
Granité champagne rosé,  
marmelade de pamplemousse au fruit de la passion

Vanilla bavaroise - black Melanosporum truffle, Banyuls wine reduction,  
Grand Cru chocolate iced cream parfait, toasted hazelnuts  
Rosé champagne granita Grapefruit marmalade with passion fruit

250€ par convive

55€ par enfant

*Prix net par personne, hors boissons*



3  
1  
D  
E  
C  
E  
M  
B  
R  
E  
2  
0  
2  
1