

Réveillon de Noël
Christmas Eve Dinner

Toast de truffe noire

Cube de Martini/Gin

Bouchée de canard fumé au foie gras

Cube de betterave rouge au Campari

Black truffle roasts | Martini Gin Cubes | Red beetroot and campari cubes | Emmental gougère

Carpaccio de Saint-Jacques, crème de topinambours truffées.

Granité champagne/citron vert, straciatella.

Scallop carpaccio, Jerusalem artichoke cream

Champagne and lime granité with straciatella

Turbot braisé, salpicon de homard, velouté d'épinard ;

Champignons rosés émincés.

La bisque, mousse de lait.

Braised turbot, lobster salpicon, spinach velouté

Thin sliced pink mushrooms

Bisque, milk mousse

Blanc de chapon, marmelade d'oignons doux au genièvre, trévisé.

Croquettes de patate douce à la cannelle.

Capon breast from the Lureau farm,

sweet onion marmalade with jenever, radicchio,

sweet potato and cinnamon croquettes

Bûche de Noël Fouquet's.

Fouquet's Christmas log

Coupe glacée : crème et marrons glacés, gel d'orange,

Confiture de mûre, Chantilly, amandes torréfiées

Christmas Ice Cream Sundae: cream and glazed chestnuts, orange gel

Blackberry jam, Chantilly cream, roasted almonds

260€ par convive

Menu hors boissons Drinks excluded

Sur réservation, prépaiement requis Upon reservation, with prepayment

Modifiable ou annulable sans frais jusqu'à J-8 Amendable or cancellable until D-8

Brasserie Fouquet's Paris | 99 Avenue des Champs-Élysées | 01 40 69 60 50



Réveillon de Nouvel An
New Year's Eve Dinner

Toast de truffe noire

Cube de Martini/Gin

Bouchée de canard fumé au foie gras

Cube de betterave rouge au Campari

Black truffle roasts | Martini Gin Cubes | Red beetroot and campari cubes | Emmental gougère

Œuf blanc, crème de caviar osciètre,

crevettes grises, pamplemousse rose.

Yolkless egg, Oscière caviar cream, brown shrimps, pink grapefruit

Grande assiette de la mer

Saint-Jacques, sole, langoustine

Paris boutons, oignons grelots, poireaux, sommités de chou-fleur.

Sauce champagne.

Seafood platter: Scallops, sole, scampi

Pearl onions, leeks, cauliflower heads. Champagne sauce

Filer de bœuf Wellington.

Sauce Périgueux.

Purée de ropinambour.

Beef Wellington fillet. Périgueux sauce. Jerusalem artichoke purée

Comté, Roquefort : perles de chocolat blanc,

gelée de Rivesaltes, noix.

Salade de mâche et céleri-rave.

Comté, Roquefort: white chocolate perles, Rivesaltes wine jelly

Walnuts Lamb's lettuce salad and celeriac

Biscuit chocolat Fouquet's

Marmelade d'orange et pamplemousse, cassate au citron.

Fouquet's chocolat cake

Orange and grapefruit marmalade, lemon cassate

310€ par convive

Menu hors boissons Drinks excluded

Sur réservation, prépaiement requis Upon reservation, with prepayment

Modifiable ou annulable sans frais jusqu'à J-8 Amendable or cancellable until D-8

Brasserie Fouquet's Paris | 99 Avenue des Champs-Élysées | 01 40 69 60 50

