

JOY

Réveillon de Noël *Christmas Eve Dinner*

Foie gras mi-cuit & son chutney de poires

Duck foie gras terrine & pear chutney

Carpaccio de bar, crème yuzu & perles de citron caviar

Sea bass carpaccio, yuzu cream & finger lime pearls

Lotte contisée à la truffe, risotto crémeux à la truffe

Monkfish with truffle, creamy truffle risotto

Suprême de chapon, mousseline de châtaignes

& potimarrons grillés

Capon suprême, chestnut purée & grilled pumpkin

Sorbet pamplemousse Champagne rosé accompagné de dés de coco

& pamplemousse frais sur sa crème coco

Grapefruit sorbet with rosé Champagne, diced fresh coconut

& fresh grapefruit, coconut cream

Bûche de Noël

Christmas cake

290€TTC par convive

€290 incl. VAT per pers.



Menu hors boissons | Sur réservation, prépaiement requis

Modifiable ou annulable sans frais jusqu'à J-8

Drinks excluded | Upon reservation, with prepayment

Amendable or cancellable until D-8

Le Joy | 46 Avenue George V

+33 (0)1 40 69 60 60 | restaurantlejoy-fouquetsparis@groupebarriere.com

JOY



Réveillon du nouvel An New year's Eve Dinner

Opéra de foie gras & cappuccino de châtaignes

Foie gras Opéra & chestnut cappuccino

Carpaccio de betteraves, mimosa & caviar avruga

Beetroot carpaccio, egg mimosa & avruga caviar

Foie gras mi-cuit, chutney de poires accompagné de son sorbet

Duck foie gras terrine, pear chutney & pear sorbet

Saint-Jacques snackées, mousseline de carottes & copeaux multicolores

Snacked scallops, carrot mousseline & multi colored shavings

Château filet Wellington, millefeuille de pommes de terre à la truffe

Wellington beef, potato & truffle millefeuille

Brie de meaux à la truffe, mesclun de salade & gelée de coing

Brie de Meaux with truffle, mix salad & quince jelly

Crème citron aux pignons de pins torréfiés, croustillant amande

& son émulsion de feuilles de citronnier

Lemon & roasted pine nut cream, almond crumble & lemon leaf emulsion

Crèmeux chocolat, gaufrette au cacao, glace trio de vanille

accompagnée de sauce chocolat relevée au cognac XO

Chocolate entremets, cocoa waffle, trio of vanilla ice cream

with XO cognac flavored chocolate sauce

340€TTC par convive

€340 incl. VAT per pers.

Menu hors boissons | Sur réservation, prépaiement requis

Modifiable ou annulable sans frais jusqu'à J-8

Drinks excluded | Upon reservation, with prepayment

Amendable or cancellable until D-8

Le Joy | 46 Avenue George V

+33 (0)1 40 69 60 60 | restaurantlejoy-fouquetsparis@groupebarriere.com

