



Découvrez nos

MENUS DE FÊTES



PAUL BOCUSE

RESTAURANT



Menu

Dîner du Lundi 24 & Déjeuner du Mardi 25 Décembre 2018

Mise en Bouche

Saumon fumé confit, crème de céleri au combava

Escalope de foie gras de canard poêlée aux coings

Gratin de homard à la Newburg

Sorbet au Champagne rosé

Dinde de Bresse rôtie
et ses accompagnements de Fêtes

Sélection de fromages affinés 'Mère Richard'

Délices et Gourmandises
Petits fours et chocolats

245 € par convive

Joyeux
NOËL



PAUL BOCUSE

RESTAURANT

Menu Réveillon

Dîner du Lundi 31 Décembre 2018

Mise en Bouche

Saumon fumé confit, crème de céleri au combava



Tartare de Saint-Jacques au caviar Oscière



Soupe aux truffes noires V.G.E.

(plat créé en 1975 pour l'Elysée)



Homard poché à la citronnelle,
sauce mousseline aux oursins



Sorbet au Champagne rosé



Lièvre à la Royale façon Antonin Carême

ou

Filet de veau en viennoise à la truffe fraîche,
pommes soufflées



Sélection de fromages affinés 'Mère Richard'



Gâteau du Nouvel An
Petits fours et chocolats

meilleurs

voeux



340 € par convive sans la sélection de nos Sommeliers
450 € par convive avec la sélection de nos Sommeliers



PAUL BOCUSE

RESTAURANT



Pour accompagner notre
★ *Menu Réveillon* ★
nos *Sommeliers* vous proposent



Coupe de
Champagne Brut Veuve Clicquot Ponsardin



Verre de
Pouilly-Fuissé 'Prestige' 2016 - Noël Girard



Verre de
Condrieu 'Amour de Dieu' 2016 - Jean-Luc Colombo



Verre de
Côte Rôtie 'Cuvée de Plessy' 2015 - Gilles Barge



Coupe de
Champagne Billecart Salmon brut rosé

110 € par convive



Menu du Jour de l'An

Déjeuner du Mardi 1^{er} Janvier 2019

Mise en Bouche

Caviar Oscietre & Saumon fumé



Escalope de foie gras de canard poêlée,
Purée de zist, sauce à l'orange



Gratin de homard à la Newburg



Sorbet au Champagne rosé



Lièvre à la Royale façon Antonin Carême
ou

Filet de bœuf à la truffe fraîche,
sauce Périgourdine



Sélection de fromages affinés 'Mère Richard'



Soufflé au citron de Menton,
fruits frais et sorbets

Petits fours et chocolats

Bonne
Année 2019

195 € par convive en formule deux plats
255 € par convive en formule trois plats



PAUL BOCUSE

RESTAURANT