



Saint Sylvestre

Menu

120€

Coupe de Champagne
Mise en bouche gourmande
Cappuccino de homard
crème foutée à la truffe noire

Glass of Champagne
Served with Amuse-bouche
Lobster cream and black truffle as a capuccino

Trilogie de foie gras de canard "Grand-Mère Louise"

Foie gras pané au pain d'épices
Foie gras et coulis de cassis
Medaillon de foie gras sur toasts et chutney

Homemade duck foie gras cooked served in three style

Foie gras crumbed in gingerbread
Foie gras with blackcurrant coulis
Traditional foie gras with toasts and marmelade

Nage de langoustines à la mandarine Impériale

Pastilla de caviar d'Aquitaine
Scampi cooked in citrus
Served with caviar from Aquitaine

Trou Normand Litchi Pasa

Filet de bœuf aux morilles
Ecrasé de pommes de terre

Beef tenderloin cooked with morel mushrooms
Mashed potatoes

Brie de Meaux aux truffes, mâche aux noix
Brie cheese filled with truffles, salad and nuts

Soufflé glacé à la poire William
Pear iced caked

Café ou thé et truffes gourmands au chocolat
Coffee or tea served with chocolate truffles

155, boulevard Saint-Germain 75006 Paris



Live MUSIC
8PM



Dancing PARTY
DJ till 5:00AM

2020
2019

