



HÔTEL NAPOLEÓN
CHAMPS-ÉLYSÉES PARIS

RÉVEILLON
DE LA SAINT-SYLVESTRE

2019 - 2020



Coupe de champagne Bruno Paillard de bienvenue Extra Brut ou Rosé
Les 3 délices du Chef

Musique Live et ambiance festive : Jazz-Variétés Internationales

Menu

Velouté de langoustines tartufata

•

Rosace de Saint-Jacques, vierge de truffe noire,
Petimezi et perles de citron caviar

Vin de Provence Grand vin blanc 2018 - Château La Coste

•

Ravioles de Royan truffées, foie gras en bouillon de pot au feu,
rappé de kaskavali

Vallée du Rhône Saint-Joseph Marandy 2016 - Domaine Brotte

•

Filet de boeuf rôti, blinis de patates douces, risotto à la truffe d'Alba
Bordeaux Saint-Emilion Grand Cru 2016 - Château Riou de Thaillass

•

Fondue de camembert rôti truffé

Collioure « Le Clos des Paulilles » 2013 - Cazes

•

Meringue au caviar, quenelle de glace au fromage blanc, rhubarbe glacée

Champagne Extra Brut 1^{ère} cuvée - Bruno Paillard



255 € par personne (hors vins)
Accord Mets et Vins : 75 €



PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE :

#HOTELNAPOLEONPARIS

SUIVEZ-NOUS:

@HOTELNAPOLEONPARIS



40, AV. DE FRIEDLAND
75008 PARIS - FRANCE
WWW.HOTELNAPOLEONPARIS.COM