

# Réveillon de Noël

## AU FOUQUET'S

Musique live Soul et musique du monde au bar du Royal en fin d'après-midi avec Johanna Reyjasse et Tristan Pagot.  
Une coupe de champagne Moët & Chandon Brut Impérial (15 cl) en apéritif pour vous souhaiter la bienvenue.

**159€**

Par personne,  
une coupe de  
champagne offerte

**55 €**

Par enfant (-12 ans),  
Hors boissons

### Menu créé en collaboration avec Pierre Gagnaire

Consommé de bœuf, crème de panais truffée,  
Saint-Jacques à la fleur de sel.  
Toast de crevettes grises au caviar osciètre.  
Sablé au parmesan, mascarpone.

Terrine de foie gras de canard, voile de Banyuls.  
Brioche, pâte de coing.

Pavé de bar sauvage, crème de  
poireaux truffée.

Blanc de chapon rôti aux aromatiques, châtaignes et  
oignons doux.  
Salade de mâche et endives à l'huile de noisette.  
Purée de pommes de terre.

Bûche de Noël 2024.  
Chocolats.  
Fruits secs caramélisés.



# Réveillon de Noël

AU FOUQUET'S

**55 €**

Par enfant  
(- 12 ans),  
hors boissons

## MENU ENFANT

Terrine de foie gras de canard.  
Brioche, pâte de coing.

Blanc de chapon rôti aux aromatiques,  
châtaignes et oignons doux.  
Salade de mâche et endives  
à l'huile de noisette.

Bûche de Noël 2024.

