BRASSERIE

VICTOR HUGO

PARIS XVI

Le Menu de la Saint-Sylvestre !

Entrée + Plat + Dessert 180

1 coupe de champagne EPC blanc de noirs & mini croque-truffe

Soirée festive : pianiste chanteur · Venez fêter la nouvelle année avec nous !

Nos entrées

Foie gras de canard mi-cuit, chutney aux figues
Semi-cooked duck foie gras with fig chutney

Saumon fumé écossais bio, crème acidulée
Organic Scottish smoked salmon with sour cream

Carpaccio de Saint-Jacques & truffe noire
Scallop carpaccio with black truffle

Tartare de daurade, mangue yuzu
Sea bream tartare with mango and yuzu

6 huîtres fines de Claire n°3
6 Fines de Claire oysters No. 3

6 escargots de Bourgogne beurre persillé
6 Burgundy snails with garlic and parsley butter

Oeuf mollet croustillant, poêlée de champignons des bois et morilles
Crispy soft-boiled egg, sautéed wild mushrooms and morel cream sauce

Nos Plats

Foie gras poêlé, pomme & raisins, sauce verjus
Seared foie gras with apple & grapes, verjuice sauce

Volaille jaune aux morilles, purée de pommes de terre maison
Yellow poultry with morel mushrooms and homemade mashed potatoes

Bar sauvage rôti, champignons des bois
Roasted wild sea bass with wild mushrooms

Saint-Jacques dorées minute, purée de céleri
Seared scallops with celery purée

Filet de bœuf Rossini, purée de pommes de terre truffée
Beef fillet Rossini with truffled mashed potatoes

Risotto crémeux aux champignons d'hiver, truffe noire et parmesan
Creamy winter mushroom risotto with black truffle and Parmesan

Dos de cabillaud rôti, petits légumes bisque de crustacé
Roasted cod loin, baby vegetables and shellfish bisque

Nos Fromages & Desserts

Brie truffé
Truffled brie cheese

Mont-Blanc
Mont-Blanc pastry

Pavlova aux agrumes
Citrus Pavlova

Clémentine gratinée au sabayon de champagne
Gratinated clementine with Champagne sabayon

Palet chocolat grand cru au praliné noisette
Grand cru chocolate disc with hazelnut praliné

Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.