

Lundi 31 décembre 2018

DEJEUNER DE FETE

velouté de châtaigne, truffe et foie gras

*quenelle de saumon,
St Jacques et cheveux d'ange*

*agneau de lait des Pyrénées rôti,
macaronis forestière, cresson*

parfait ivoire aux noisettes

38 € ttc par pers. hors boissons

60 € avec forfait boissons inclus :

Champagne, Chardonnay, Merlot, café, eau minérale

*chestnut broth, black truffle and foie gras - salmon quenelle, scallop carbonara -
Pyrenean sucking lamb roast - white chocolate cream with hazelnuts*

DINER DE SAINT SYLVESTRE

pétales de saumon, fleur de caviar, chantilly d'huître

quenelle de coquille St Jacques homardine

Œuf mollet, truffe et foie gras

*noisettes d'agneau de lait des Pyrénées
macaronis forestière, cresson meunière*

Pavlova aux baies sauvages

68 € ttc par pers. hors boissons

96 € avec forfait boissons inclus :

Champagne, Chardonnay, Merlot, café, eau minérale

*salmon, dried caviar, oyster chantilly - scallop quenelle and lobster -
soft boiled egg, truffe, foie gras - Pyrenean sucking lamb roast - wild berries pavlova*

St Germain des Prés 82, rue Mazarine - 6ème
01 43 54 02 11 - contact@bistrotbucimazarine.com

www.bistrotbucimazarine.com

réservation confirmée par le versement de 50% d'acompte par convive
A 50 % deposit is required for any reservation