

LVTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

DÎNER DE NOËL
AU SALON SAINT-GERMAIN
*CHRISTMAS EVE'S DINNER
SALON SAINT-GERMAIN*

Mardi 24 décembre 2019
Tuesday December 24th, 2019

Canapés

Foie Gras

Groseille et pain d'épices

Foie gras, redcurrant, gingerbread

Tourteau

Crème vodka et caviar Oscietre

Brown crab, vodka cream and Ossetra caviar

Escargot

Cromesquis, gel citron et chips d'ail

Snail cromesquis, lemon gel and garlic crisps

Homard

En tarte fine, bavaroise de chou-fleur, mangue Alphonso, citron et herbes fraîches

Lobster fine tart, cauliflower mousse, Alphonso mango, lemon and fresh herbs

Saint-Jacques

Snackées, purée de céleri et Granny Smith à la truffe noire,
voile de lard de Colonnata et jus perlé

*Pan seared scallops, celeriac, Granny Smith apple and black truffle puree,
Colonnata lardo and infused jus*

Volaille Culoiselle

Poitrine rôtie au Poivre Ma Khaen, chou de Pontoise farci au foie gras,
sarrasin grillé et sauce poulette

*Roasted Culoiselle chicken breast with Ma Khaen berry,
stuffed cabbage with foie gras, grilled buckwheat and creamy chicken sauce*

La Bûche

Crèmeux pamplemousse, mousse champagne rosé Taittinger,
croustillants de framboise et sorbet champagne

*Christmas log, grapefruit cream, Taittinger Champagne rosé mousse,
raspberry crisps and Champagne sorbet*

Mignardises, café et thé

Delicacies, coffee and tea

230 € par personne, avec une coupe de champagne

230 € per person, including a glass of Champagne

Ce menu est susceptible d'être ajusté en fonction des arrivages de produits frais.

This menu may vary depending upon seasonal product deliveries

MENU VEGAN

Canapés

Taco croustillant
Potimarron et châtaignes
Crispy taco, butternut squash and chestnut

Cromesquis
Céleri à la truffe
Celeriac and black truffle cromesquis

Betterave
Crémeuse à l'orange
Creamy beetroot with orange zest

Quinoa truffé
En salade, concombre, fenouil et vinaigrette truffée
Truffled quinoa salad, cucumber, fennel and truffled dressing

Topinambour
Roti, en purée truffée, chips et jus de légumes acidulés
Roasted Jerusalem artichoke, black truffle, vegetable crisps and acidulous jus

Fregola
Cuit comme un risotto, artichaut et truffe noire
Risotto style fregola, artichoke and black truffle

La Bûche
Crémeux pamplemousse, mousse champagne rosé Taittinger,
croustillants de framboise et sorbet champagne
*Christmas log, grapefruit cream, Taittinger Champagne rosé mousse,
raspberry crisps and Champagne sorbet*

Mignardises, café et thé
Delicacies, coffee and tea

180 € par personne, avec une coupe de champagne
180 € per person, including a glass of Champagne

Ce menu est susceptible d'être ajusté en fonction des arrivages de produits frais.
This menu may vary depending upon seasonal product deliveries