



SAINT JAMES ALBANY

PARIS HÔTEL SPA

DÎNER SAINT-SYLVESTRE NEW YEAR'S EVE DINNER

✦ LE CAVIAR

Caviar Schrenki et son cromesquis
Caviar Schrenki and cromesquis
Coupe de champagne de Magnum Henriot Brut

✦ LE HOMARD

Ravioles de homard et leur nage parfumée à la fève de tonka
Lobster ravioli, tonka bean flavoured nage
Le Chablis du Domaine de Monsieur Fevre

✦ LE BŒUF ET SON FOIE GRAS

Filet de bœuf * Rossini, sauce Périgueux et son millefeuille de pommes de terre truffées
Beef fillet with foie gras, Périgueux sauce and truffled potato millefeuille
Le château de Chantegrive de Monsieur Lévêque (graves)

✦ LE CHOCOLAT

Sphère Valrhona aux noisettes caramélisées
Chocolate cake with caramelized hazelnuts
Le sauternes la Chapelle de Lafaurie-Peyraguey

✦ LES MINAUDERIES

99€ par personne, avec coupe de champagne (15cl) - *99€ per person with a glass of champagne (15cl)*
139€ par personne avec accords mets et vins (12cl) - *139€ per person with food and wine pairing (12cl)*

Pour les enfants - For kids

Les Bulles, coupe de Champomy pour faire comme les grands
Champomy glass

✦ Mise en appétit

Petit burger de bœuf* pour rendre les grands jaloux
Small beef burger

✦ Entrée - Starter

Saumon fumé et tartare d'avocat
Smoked salmon and avocado tartare

✦ Plat - Main Course

Suprême de volaille, pommes de terre grenaille sautées
Chicken breast, sauteed potatoes

✦ Dessert

Sphère Valrhona aux noisettes caramélisées - comme les grands
Chocolate cake with caramelized hazelnuts

35€ par personne avec une coupe de Champomy - 35 € per person with a Champomy glass

Informations et réservations : 01 44 58 43 40 - r.restaurant@saintjamesalbany.com

*Boeuf français. Prix nets, service compris/ Net prices, service included.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Consumption of alcoholic beverages may cause health problems, please drink moderately.