



Wifi : restolademo
code : encoreunverre



Scan me and get
our menus
in your language

32, Boulevard Raspail 75007 Paris
+33 7 67 69 85 33

CARTE DE NOEL



Toute notre équipe vous souhaite
un Joyeux Noël

Nos Vins du Moment

12cl

50cl

75cl

vins rouges

- 2019 Saumur "Les Moulins" 2024 Domaine Guiberteau
2018 Saint-Émilion Grand Cru aoc Château Fonrazade

8,5€	30€	42€
11€	36€	50€

vins blancs

- 2023 Chablis BIO aoc Vieilles Vignes, Domaine Brocard
2024 Saumur "Les Moulins" 2024 Domaine Guiberteau

12,5€	39€	50€ 
8,5€	30€	42€

vins rosés

- 2024 Côtes de Provence BIO aoc Domaine de Pereicedes, Alain Bacino

7€	25€	32€ 
----	-----	---

champagne

- Coupe de champagne Henri Abelé
accompagné d'un blinis de saumon infusé à la citronnelle, crème de raifort

18€

Prix nets en euros, taxes et service compris.



Entrées

Velouté de butternut, chips de patate douce 15€

éclats de châtaignes

Six huitres fines de claire n 3 de Marennes Oléron 24€

Carpaccio de noix de Saint Jacques de la baie de Seine 27€

crémeux de céleri, vinaigrette aux agrumes, jeunes pousses de betteraves

Foie gras de canard de la maison Lafitte marbré 26€

chutney de coing à la badiane, pain grillé aux noix



Plats

Ballotine de chapon au foie gras, champignons, épinards 37€

déclinaison de potimarron aux épices douces (anis étoilé, muscade, cannelle)

Noix de ris de veau au sautoir, jus de kumquat, 45€

légumes à la parisienne, trompette de la mort

Coeur de faux filet de bœuf du Limousin tranché, 34€

Gratin dauphinois à la truffe noire du Périgord, jus au poivre vert de Madagascar

Dos de maigre infusé à la citronnelle, nage de crustacés, 35€

riz vénéré

Risotto au céleri aux copeaux de truffes noires 35€



Desserts

Ardoise de fromages affinés par madame Cantin, 17€

chutney de reinette, oignons et épices

Bûche de Noël traditionnelle au chocolat Valrhona 17€

Pavlova aux éclats de marrons 17€

Prix nets en euros, taxes et service compris.

