



Arnaud Nicolas

Restaurant & Boutique – 46 Avenue de la Bourdonnais – 75007 Paris

Le Diner de la Saint Sylvestre – 31 décembre 2021

DECEMBER 31 DINNER TASTING MENU

Réservation de 19H00 à 21H00

Reservation from 7pm to 9pm

.....

Amuse-Bouche

Pâté en Croûte de Volaille et Gambas et Coupe de Champagne

Glass of Champaign & Amuse-bouche « Gambas and Chicken pie»

.....

Le Foie Gras de Canard,

Pain de Campagne toasté et Condiment

Duck Foie Gras & Toasted bread

.....

Les Noix de Saint Jacques dorées,

Topinambour en 3 façons et Jus truffé

Browned Scalops and Jerusalem Artichoke, Sauce flavored with Black Truffle

.....

Le Filet de Volaille Fermière Sauce Albufera,

Légumes cuisinés à la Truffe noire

*Farm Chicken filet cooked in Albufera style,
Vegetables cooked with Black Truffle*

.....

Le Baba au Rhum ou « Le Tout Pistache »

Rhum Baba or « 100% Pistachio » Dessert

.....

Café, Madeleine & Confit Mandarine

Coffe and Mignardise

Prix du Menu : 120€ par personne ou 160€ avec Accord 4 verres de Vin

Menu Price : 120€ per guest or 160€ with Wine pairing (4 glasses)

Prépaiement 50% à la réservation / 50% Pre-payment for booking

Contact : bourdonnais@arnaudnicolas.paris