

# LE COQ

2, PLACE DU TROCADÉRO - 75116 PARIS

01 47 27 89 52

## Diner du réveillon du Nouvel An

Dimanche 31 décembre 2023

DE 19H00 À 21H00

## New Year's Eve Dinner

Sunday the 31<sup>st</sup> december 2023

FROM 7PM TO 9PM

### ENTRÉES 35€

Pressé de foie gras de canard,  
condiment mandarine, pain au levain toasté

Cœur de saumon fumé d'Ecosse,  
blinis de sarrasin servis tièdes,  
crème fermière d'Isigny

Ouf bio parfait,  
étuvée de céleri et artichauts à la truffe fraîche

Carpaccio de bar au caviar impérial de Sologne,  
réduction de balsamique blanc et gingembre

### PLATS 55€

Château filet de bœuf façon Rossini,  
mousseline de pommes de terre à la truffe

Filet de turbot cuit vapeur,  
poêlée de champignons d'hiver,  
hollandaise au citron caviar

Noix de St. Jacques bretonnes poêlées,  
butternut, sarrasin soufflé,  
sauce champagne aux œufs de saumon

Suprême de volaille de Bresse  
cuisiné au vin jaune et aux morilles,  
racines d'hiver

### DESSERTS 25€

Pavlova aux fruits exotiques  
chantilly pure vanille

Chocolat-choc crémeux Gianduja/noisettes,  
biscuit spéculoos

Assiette de fruits frais  
parfumé au citron cédrat

Casse-Noisette  
glace noisette, sauce chocolat chaud,  
noisettes toastées, chantilly et meringue

### STARTERS 35€

Pressed duck foie gras,  
mandarin condiment, toasted sourdough bread

Heart of smoked Scottish salmon,  
warm buckwheat blinis,  
Isigny farmhouse cream

Perfect organic egg,  
artichokes and celery stew with fresh truffle

Sea bass carpaccio with Sologne caviar,  
white balsamic reduction and ginger

### MAIN COURSES 55€

Beef chateau fillet Rossini-style,  
potato and truffle mousseline

Steamed turbot fillet,  
pan-fried winter mushrooms,  
lemon caviar hollandaise sauce

Pan-fried breton scallops,  
butternut, puffed buckwheat,  
salmon roe champagne sauce

Bresse poultry supreme  
cooked with yellow wine and morels mushrooms,  
winter roots

### DESSERTS 25€

Exotic fruit Pavlova  
pure vanilla whipped cream

Creamy Chocolate-choc Gianduja/hazelnut,  
speculoos biscuit

Fresh fruit plate  
flavoured with corsican lemon

Casse-Noisette  
hazelnut ice-cream, hot chocolate sauce,  
toasted hazelnuts, whipped cream and meringue