

LE COQ

2, PLACE DU TROCADÉRO - 75116 PARIS

01 47 27 89 52

Diner du réveillon du Nouvel An

Dimanche 31 décembre 2023

À PARTIR DE 21H30

189 EUROS

129 EUROS pour les moins de 12 ans
présence d'un DJ de 21h30 à 1h00

New Year's Eve Dinner

Sunday the 31st december 2023

FROM 9.30PM

189 EUROS

129 EUROS for children under 12 years old
presence of a DJ from 9.30pm to 1.00am

APÉRITIF

Coupe de champagne Louis Roederer

AMUSE-BOUCHE

Tartelette, crémeux truffe noire

ENTRÉES

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

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

Œuf 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

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

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

APERITIF

Glass of Louis Roederer Champagne

APPETIZER

Creamy black truffle tartlet

STARTERS

*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

*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

*Exotic fruit Pavlova
pure vanilla whipped cream*

*Creamy Chocolate-choc Gianduja/hazelnuts,
speculoos biscuit*

Fresh fruit plate flavoured with corsican lemon

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

Prix nets en euros - Net prices in euros