

Dîner de la Saint - Sylvestre

Proposé par notre Chef de Cuisine, Julien Deleury

Entrée / Starter

Foie Gras de Canard dans tous ses États.. 23,00
Crème Brûlée..., Escalope..., Ballotine..., Crème Glacée...
Home Made Foie Gras in Various Ways.. Hot., Cold., Iced..

Tarte Fine Sablée de Queue de Homard & Chair de Tourteau, 23,00
Tartare de Légumes, Vinaigrette Acidulée
*Shortcrust Pastry with Lobster Tail & Crab Meat,
Vegetable Tartare, Tangy Taste Vinaigrette*

Plat / Main Course

Fricassée de Chapon Fermier aux Morilles, 33,00
Tatin de Pommes Roseval à la Truffe
*Farmer Capon Fricassée with Morels, Fondant Potatoes
in a Pastry Tart Flavored with Truffle*

Médaille de Lotte Rôti, Mikado de Petits Légumes Glacés, 33,00
Beurre Blanc au Riesling
*Roasted Medallion of Monkfish, Vegetables Sticks, White Butter
Flavored with Alsatian Wine*

Dessert / Dessert

Clémentine Confite au Pain d'Épices, Glace Pain d'Épices 12,00
Candied Clementine with Gingerbread, Gingerbread Ice Cream

Macaron Géant Glacé au Chocolat, Glace Chocolat & Noisette, Crème Anglaise au Chocolat Blanc 12,00
*Chocolate Glazed Big Macaroon, Chocolate & Hazelnut Ice Cream,
White Chocolate Custard Cream*

...et la carte habituelle...

Menu Complet

63 €
Hors Boisson

Une Entrée / Starter
Un Plat / Main Course
Un Dessert / Dessert

73 €

Avec Une Coupe de
Champagne Brice
Brut Tradition

Reservations :

OFFRE SPECIALE SUR LE 1^{er} SERVICE
19h30/20h avec un départ au plus tard à 22h

Menu Complet à 63 €
Coupe de Champagne Offerte

2nd Service : 22h15

Les Éditeurs

Lundi 31 Décembre 2018
Réveillon de la Saint Sylvestre

Réservation : 01.43.26.67.76 - info@lesediteurs.fr

Informations

Mardi 1^{er} Janvier 2019

Carte Habituelle, Plats du Jour Festifs & Brunch

Notre service commercial se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos demandes de repas de fin d'année.

Réservez dès à présent votre soirée du 31 !

Trois parkings sont à votre disposition :

Ecole de Médecine, Marché Saint Germain, Place Saint Sulpice.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications quant à la composition du repas si les conditions d'approvisionnement nous y obligent.