



LE ROYAL MONCEAU  
RAFFLES PARIS

## DÎNER DU NOUVEL AN

*Mardi 31 décembre 2024*

**490€**

### ***Apéritif au Bar Long***

Tartelette de homard, mayonnaise à la mandarine  
Mille-feuille de foie gras et pain d'épices à la confiture de rose  
Palet de pomme de terre ratte confite, mousseline de champignons et truffe noire  
Bar à huîtres "Gillardeau" et assaisonnement des Fêtes  
Découpe de saumon fumé et condiments

### ***Amuse-Bouche***

Croustillant de maïs, tartare de daurade à la truffe et mayonnaise au yuzu

### ***Entrée***

Sashimi de Sériole japonaise, sauce sésame noir et caviar

\*\*\*

Risotto à l'aneth, sabayon pistache de Bronte et langoustines de Bretagne

### ***Plat principal***

Bar chilien mariné au miso épicé "Matsuhisa style"

\*\*\*

Suprême de volaille Jaune des Landes farcie au foie gras,  
mousseline de pomme de terre à la truffe, jus corsé et lamelles de truffe noire

### ***Fromage***

Brillat-Savarin à la crème de truffe noire et truffe fraîche

### ***Dessert***

L'élégance chocolat, aux notes de cannelles et d'anis

\*\*\*

Granité de Ruinart rosé et sorbet pamplemousse

***Accord mets et vin : 350€***



LE ROYAL MONCEAU  
RAFFLES PARIS

## NEW YEAR'S EVE DINNER

*Tuesday 31 December 2024*

**490€**

### ***Aperitif at Le Bar Long***

Lobster tartlet with mandarin mayonnaise  
Foie gras mille-feuille with gingerbread and rose jam  
Confit ratte potato medallion with mushroom mousseline and black truffle  
Gillardeau oyster bar with festive seasonings  
Hand-carved smoked salmon with condiments

### ***Amuse-Bouche***

Crispy corn, sea bream tartare with truffle and yuzu mayonnaise

### ***Starter***

Japanese yellowtail sashimi with black sesame sauce and caviar

\*\*\*

Dill risotto with Bronte pistachio sabayon and Brittany langoustines

### ***Main Course***

Chilean sea bass marinated in spicy miso, Matsuhisa style

\*\*\*

Landes yellow chicken supreme stuffed with foie gras, truffled potato mousseline, rich jus,  
and black truffle shavings

### ***Cheese***

Brillat-Savarin with black truffle cream and fresh truffle

### ***Dessert***

The chocolate elegance, with hints of cinnamon and anise

\*\*\*

Ruinart rosé granita and grapefruit sorbet

***Wine pairing: 350€***