

Menu de la Saint Sylvestre

New Year's Eve Menu

AMUSE BOUCHE

Cassolette de saumon fumé & chutney gingembre

Smoked salmon cassolett & ginger chutney

Tartare aux deux magrets, légumes thaï

Duck tartar, thaï vegetables

SALADE DE HOMARD, LÉGUMES CROQUANTS À LA CITRONNELLE, CRÈME CAVIAR & COMBAVA, TUILE BASILIC & CITRON VERT

Lobster salad, crunchy vegetables with lemongrass, caviar cream & combava citrus, basil & lime crisp

TOURNEDOS DE BOEUF POÊLÉ AU BEURRE DE NOISETTE, MOUSSELINE À LA BRISURE DE TRUFFE, POMME MAXIM'S À LA PANCETTA, CROMESQUIS AU FOIS GRAS

Pan fried beef tournedos, mousseline with truffle crust, Maxim's potato with pancetta, korsmeski of foie gras

GRANITÉ AU CHAMPAGNE MOËT & CHANDON ROSÉ

Pink Moët & Chandon granita

ASSIETTE DE FROMAGE

Cheese plate

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ET BLANC, CAROLINE AUX DEUX PARFUMS, ÉCLATS DE CLÉMENTINE, COULIS FRUITS ROUGES

Black & white chocolate mousse, two flavours caroline, clementine brightness, red fruits coulis

ASSORTIMENT DE MIGNARDISES

Mini-pâtisseries assortment

ACCORDS METS & VINS

30€ par personne



MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Ambiance Piano

LOUNGE BAR DE L'HÔTEL CALIFORNIA

Dimanche 31 décembre 2017

à partir de 20h00 / from 8 pm

165 €
par personne

Uniquement sur réservation

T : 01 43 59 93 00

E : rdacosta@hotel-california-paris.com



BRUNCH

LOUNGE BAR DE L'HÔTEL CALIFORNIA

Lundi 1er Janvier 2018

à partir de 12h00 / from 12.00

52 €
par personne

Incluant une coupe de champagne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.