

Menu du réveillon de la Saint-Sylvestre

Le SALZGRIES [👑]
Paris

RESTAURANT LE SALZGRIES PARIS . Marc Aurel Straße 6 . 1010 Wien . Telefon: (01) 533 40 30 . Email: restaurant@le-salzgries.at

Nos horaires d'ouverture en Décembre!

Nous sommes heureux de vous informer
que le Salzgries Paris est en Décembre
également **ouvert les lundis.**

Nos heures d'ouverture

Du lundi au samedi

De 12h00 à 14h30 & de 18h00 à 22h30

Les jours fériés

8. Décembre ouvert

Fermé du 24. Décembre au 26. Décembre inclu

Menu en 3 plats

MOULES DE BOUCHOT DU MONT ST. MICHEL en gelée au safran, crème de fenouil

ou

CONSOMMÉ DE FAISAN roulade aux morilles

BLANC DE TURBOT sauce à la limette et mini pâtissons

ou

QUASI D'AGNEAU À BASSE TEMPÉRATURE avec son jus au romarin, gratin de tomates et aubergines

BRIE À LA TRUFFLE, chutney à la poire et au miel

ou

ANANAS CARAMÉLISÉ

à la vanille Bourbon (AOC), millefeuille aux marrons

€ 68
incl. couvert
Amuse bouche & Petit Fours

Menu en 6 plats

MOULES DE BOUCHOT DU MONT ST. MICHEL en gelée au safran, crème de fenouil

ou

CONSOMMÉ DE FAISAN roulade aux morilles

SURF & TURF FANTASISTE

Poitrine de caille et coquilles Saint-Jacques poêlées

GRANITÉ DE CHAMPAGNE ROSÉ

BLANC DE TURBOT sauce à la limette et mini pâtissons

ou

QUASI D'AGNEAU À BASSE TEMPÉRATURE avec son jus au romarin, gratin de tomates et aubergines

BRIE À LA TRUFFLE, chutney à la poire et au miel

ANANAS CARAMÉLISÉ

à la vanille Bourbon (AOC), millefeuille aux marrons

€ 85
incl. Couvert,
Amuse bouche & Petit Fours

Menu en 8 plats

MOULES DE BOUCHOT DU MONT ST. MICHEL en gelée au safran, crème de fenouil

CONSOMMÉ DE FAISAN roulade aux morilles

SURF & TURF FANTASISTE

Poitrine de caille et coquilles Saint-Jacques poêlées

GRANITÉ DE CHAMPAGNE ROSÉ

BLANC DE TURBOT sauce à la limette et mini pâtissons

QUASI D'AGNEAU À BASSE TEMPÉRATURE avec son jus au romarin, gratin de tomates et aubergines

BRIE À LA TRUFFLE, chutney à la poire et au miel

ANANAS CARAMÉLISÉ

à la vanille Bourbon (AOC), millefeuille aux marrons

€ 125

Incl. Couvert,

Amuse bouche & Petit Fours

À la carte

MOULES DE BOUCHOT DU MONT ST. MICHEL en gelée au safran, crème de fenouil € 16

CONSOMMÉ DE FAISAN roulade aux morilles € 16

SURF & TURF FANTASISTE

Poitrine de caille et coquilles Saint-Jacques poêlées € 23

GRANITÉ DE CHAMPAGNE ROSÉ € 8,5

BLANC DE TURBOT sauce à la limette et mini pâtissons € 35

QUASI D'AGNEAU À BASSE TEMPÉRATURE avec son jus au romarin, gratin de tomates et aubergines € 35

BRIE À LA TRUFFLE, chutney à la poire et au miel € 15

ANANAS CARAMÉLISÉ

à la vanille Bourbon (AOC), millefeuille aux marrons € 15

Couvert € 10

Amuse bouche & Petit Fours incl.

