

# PROCOPE

*fondé en 1686*

*Animation musicale par un DJ*

*Service en costume d'époque*

*Cotillons*



RÉSERVATION par téléphone au 01 40 46 79 00

## MENU DU NOUVEL AN - 189€

*New year's eve Menu*

*Boissons comprises / including drinks*

*Coupe de Champagne / Glass of Champagne*

**Croustillant de tête de veau et escargots de Bourgogne**

*Veal head and Burgundy snails in crisp pastry*

**Foie gras de canard mi-cuit au Gewurztraminer,  
chutney de pomme, poire et raisin, brioche**

*seared duck foie gras with Gewurztraminer, apple, pear and grape chutney, brioche*

**Noix de coquilles Saint-Jacques,**

*risotto à la crème de champignons à la truffe d'été\**

*Scallops, with creamed mushroom and summer truffle risotto\**

**Granité de pomme verte au Calvados**

*Calvados green apple granita*

**Tournedos de bœuf, sauce périgourdine, pommes dauphine aux amandes**

*Beef tournedos, Périgord sauce, dauphine potatoes with almond*

**Assortiments de fromages affinés,**

*confiture de myrtilles sauvages, salade*

*Selection of cheeses, wild blueberry jam, green salad*

**Parfait glacé au citron vert et Limoncello**

*Iced parfait with lime and Limoncello*

**Café & Mignardise / Coffee and mini-pastry**

**¼ Chablis "La Pierrelée" La Chablisienne (blanc) ou**

**¼ Crozes-Hermitage "Les Jalets" Paul Jaboulet Aîné (rouge)**

**½ Eau plate ou gazeuse**

*½ still or sparkling water*

\*Tuber aestivum

Menu servi le 31 décembre au soir uniquement. Prix TTC, service compris (15% sur le HT).