

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*

½ Chablis "La Pierrelée" La Chablisienne (blanc) ou
½ 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).