



PAPILLONS & CO

MENU

DU RÉVEILLON DE NOËL

24.12.2025





CHRISTMAS Menu



80€

ACCORD METS & VINS 35€

AMUSE-BOUCHE

ACCOMPAGNÉE D'UNE COUPE DE CHAMPAGNE

L'HUÎTRE

GEL DE PONZU, BOUILLON DASHI

ENTRÉES

LA SAINT-JACQUES

EN DEUX TEXTURES, VINAIGRETTE AUX OLIVES
TAGGIASCHE ET BOUILLON VANILLE CHAMPAGNE

1 verre de Cheverny Domaine le Portail

et

LE FOIE GRAS

MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE, BAVETTE
ANGUS ET FOIE GRAS POÊLÉ, JUS CORSÉ

1 Verre de Ogier 100% Viognier, IGP PAYS D'OC

PLAT

LA VOLAILLE

SUPRÊME DE PINTADE CUITE À BASSE
TEMPÉRATURE, NOISETTES, MINI-LÉGUMES
GLACÉS ET SAUCE MORILLES, AIL NOIR

1 Verre de Château de CAILLAVET, Bordeaux Supérieur

PRÉ-DESSERT

LE CITRON

PALET BRETON, CRÉMEUX AU CITRON
ET CHÂTAIGNE CARAMELISÉE

DESSERT

BÛCHE DE NOËL « PAPILLONS »

BISCUIT MOELLEUX, GANACHE VANILLE,
PRALINÉ PISTACHE ET GEL AU YUZU

1 coupe de champagne, Champagne Deutz Brut

EAUX MINÉRALES (BADOIT OU EVIAN), CAFÉ ET THÉ INCLUS

*Prix net TTC TVA incluse et en €. La liste des allergènes est disponible sur demande.
En cas d'allergie, merci d'informer notre équipe.*



CHRISTMAS Menu

80€

FOOD AND WINE PAIRING AT 35€

AMUSE-BOUCHE

1 GLASS OF CHAMPAGNE

THE OYSTER

PONZU GEL, DASHI BROTH

STARTERS

THE SCALLOP

TWO TEXTURES, TAGGIASCA OLIVE VINAIGRETTE
AND VANILLA-CHAMPAGNE BROTH

1 Glass of Cheverny Domaine le Portail

and

FOIE GRAS

POTATO MILLEFEUILLE, ANGUS FLANK STEAK
AND SEARED FOIE GRAS, RICH JUS

1 Glass of Cheverny Domaine le Portail

MAIN COURSE

POULTRY

GUINEA FOWL SUPREME COOKED AT LOW
TEMPERATURE, HAZELNUTS, GLAZED BABY
VEGETABLES AND MOREL, BLACK GARLIC SAUCE

1 Glass of Château de CAILLAVET, Bordeaux Supérieur

PRE-DESSERT

THE LEMON

BRETON SHORTBREAD, LEMON CREAM
AND CARAMELISED CHESTNUT

DESSERT

CHRISTMAS LOG “BUTTERFLIES”

SOFT SPONGE CAKE, VANILLA GANACHE,
PISTACHIO PRALINE AND YUZU GEL

1 Glass of Château de CAILLAVET, Bordeaux Supérieur

Mineral water (Badoit ou Evian), coffee and tea included

*Net price including VAT in €. The list of allergens is available upon request.
If you have any allergies, please inform our team.*



PAPILLONS & CO

MENU

DU NOUVEL AN



Toute l'équipe du restaurant
Papillons & Co est heureuse de
vous accueillir pour célébrer la
nouvelle année. Ce soir, nos Chefs
vous proposent un voyage culinaire
où le raffinement des produits
rencontre la précision du geste.

Très belle année 2026 !



Menu en 6 temps à 95€
Accord mets et vins à 45€

1 coupe de champagne par personne et 1 bouteille d'eau minérale pour 2

AMUSE-BOUCHE

Arancini de sarrasin, mayonnaise aux algues, pickles de chou pourpre

ENTRÉES

La Végétale

Velouté de châtaigne, crème montée, croûtons aux herbes, huile verte

La Mer

*Truite mi-cuite, crème crue au yuzu, spaghetti de radis red meat,
vinaigrette umami, tuile au miso, pousses de shiso*

1 Verre de Chablis Domaine de la Perrière blanc

PLATS

La Mer

*Lieu jaune confit à l'huile d'olive, fenouil braisé, pommes de terre nouvelles,
écume de bouillabaisse, tuile de pain à la rouille safranée*

1 Verre de Pouilly Fumé AOC Joseph Mellot- Le chant des Vignes

La Terre

*Filet de bœuf, épinards, olives taggiasche, ail confit,
beignetto rosso, huile de sarriette*

1 Verre de Saint Emilion AOC La Chapelle de la Trinité

DESSERT

*Pavlova exotique, mangue du Brésil, ananas Victoria, crème montée à la
vanille de Madagascar, zeste de combava*

Coupe de Champagne: Deutz Rosé Brut



Prix net TTC TVA incluse et en €. La liste des allergènes est disponible sur demande.
En cas d'allergie, merci d'informer notre équipe.

The whole Papillons & Co team is truly delighted to welcome you as we celebrate the New Year together. Tonight, our Chefs invite you to enjoy a heartfelt culinary journey where fine ingredients meet the care and craft of their hands.

Wishing you a wonderful year ahead. Happy 2026!



6-course menu at 95€

Food and wine pairing at 45€

1 glass of champagne per person and 1 bottle of mineral water for two

AMUSE-BOUCHE

Buckwheat arancini, seaweed mayonnaise, pickled purple cabbage

STARTERS

La Végétale

Chestnut velouté, whipped cream, herb croutons, green oil

La Mer

Lightly cooked Essonne trout, raw cream with yuzu, red meat radish spaghetti, umami vinaigrette, miso tuile, shiso shoots

1 Glasses of Chablis Domaine de la Perrière blanc

MAIN COURSES

La Mer

Line-caught Breton pollock confit in olive oil, braised fennel, new potatoes, bouillabaisse foam, saffron rouille bread tuile

1 Glasses of Pouilly Fumé AOC Joseph Mellot- Le chant des Vignes

La Terre

Aubrac beef fillet cooked two ways, spinach, taggiasca olives, confit garlic, beignetto rosso, savory-infused oil

1 Glasses of Saint Emilion AOC La Chapelle de la Trinité

DESSERT

Exotic pavlova, Brazilian mango, Victoria pineapple, Madagascar vanilla whipped cream, combava zest

Glass of Champagne, Deutz Rosé Brut

*Net price including VAT in €. The list of allergens is available upon request.
If you have any allergies, please inform our team.*

