

HOTEL NATIONAL DES
ARTS ET METIERS

N. 243 RUE SAINT MARTIN
75003 PARIS - FR

MENU DEGUSTAZIONE DI CAPODANNO

MENU REVEILLON - NEW YEAR'S EVE DINNER / 195€

20:00 - 00:00 : dinner time

00:00 - 4:00 : party time

AMUSE-BOUCHE

Appetizer

PORTOBELLO, CREMA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO

Portobello, crème de parmesan & truffe noire

Portobello mushroom, parmesan cream & black truffle

TORTELLI DI BURRATA, GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO

Tortelli Burrata, Gambero rosso di Mazara del Vallo & réduction de bisque

Homemade burrata tortelli, gambero rosso di Mazara del Vallo & bisque reduction

ANATRA ARROSTO, CREMA DI CASTAGNE, FUNGHI DI BOSCO E RIDUZIONE AL VERMOUTH

Canette rôtie, crème de châtaignes, champignons des bois & vermouth réduit

Roasted duck, chestnut cream, wild mushroom & reduced vermouth

DOLCE DECLINAZIONE DELLO CHEF WILFRIED BOUSSARI

Déclinaison sucrée

New year's Sweetness



RESERVATION

commercial@ristorantenational.paris

01.80.97.22.80

HOTEL NATIONAL DES
ARTS ET METIERS

N. 243 RUE SAINT MARTIN
75003 PARIS - FR