

## Menu du Réveillon - 31 décembre 2011

*New Year's Eve Menu*

1 coupe de Champagne Piper Heidsieck

*Amuses bouches*

Huitres spéciales N°3 en gelée de raifort

*Our special grade 3 oysters in a horseradish jelly*

*Entrée*

Foie gras en terrine parfumé au Sauternes, chutney de coing

*Sauternes scented terrine of foie gras with quince chutney*

*Poisson*

Gratin de filet de Saint Pierre

Mousseline de topinambour et truffes Melanosporum du Périgord

*Fillet of John Dory au gratin, with a mousseline of Jerusalem artichokes and black Périgord truffles*

*Viande*

Noisette de biche en Rossini, châtaignes et potiron

*Noisette of venison Rossini, with chestnuts and pumpkin*

*Dessert*

Chocolat et truffes Melanosporum du Périgord

*Chocolate with black Périgord truffles*

*33 cl d'eau minérale et 1 café*

Réservation sur place, au 01 40 70 09 99 ou par mail [contact@charbonrouge.com](mailto:contact@charbonrouge.com)

*Reservations can be made at the restaurant, by phone on 01 40 70 09 99, or by email at [contact@charbonrouge.com](mailto:contact@charbonrouge.com)*

CHARBON ROUGE Restaurant - 25, rue Marbeuf - 75008 PARIS