

phenice



140 €

Menu de la Saint Sylvestre
New Year's Eve Menu

190 €

Menu avec Accord Mets et Vins
Menu and wine pairing

(sur une base de 4 verres par personne selon la sélection
du sommelier)

(based on 4 glasses per person selected by our sommelier)

7 RUE DU CONSERVATOIRE
75009 PARIS

phenice



Mise-en-bouche

Tartare de thon aux châtaignes et puntarelle
Tuna Tartare with Chestnuts and Puntarella

Huître pochée au citron bergamote
Poached oyster with bergamot lemon

Prélude

Foie gras poêlé aux champignons infusés au zaatar et truffe noire
Pan-fried foie gras with infused mushrooms with zaatar and black truffle

Mer

Cabillaud rôti, coco de Paimpol aux piquillos et pistaches d'Iran
Roasted cod-fish, Paimpol beans with piquillos and iranian pistachios

Terre

Suprême de volaille, crémeux de topinambour au sumac et épine
vinette, beurre blanc au caviar
*Chicken supreme, Jerusalem artichoke cream with sumac and
barberry vinegar, white butter sauce with caviar*

Sélection du fromager

Parmesan vieux, marmelade de poires et balsamique
Aged Parmesan cheese, pear marmalade and balsamic vinegar

Douceurs

Pavlova en hérisson aux fruits exotiques et cardamomes
Hedgehog Pavlova with exotic fruits and cardamom

Mignardises de Jacques Génin
Sweets by Jacques Génin

Prix nets – taxes et service inclus // Net prices – taxes and service included