

Restaurant  
Le W



Fêtez  
la nouvelle année  
au cœur de  
Paris !



Réveillon de la Saint-Sylvestre  
dimanche 31 décembre 2017 à partir de 20 heures



## Menu de la Saint-Sylvestre 2017

Dimanche 31 décembre 2017 à partir de 20 heures

Un Clin d'œil à Monsieur Paul Bocuse

### *Champagne Taittinger Blanc de Blancs Millésimé 2012*

#### *Les prémices de votre soirée*

Pain brioché à l'italienne, œuf brouillé à la truffe  
Saumon d'Ecosse sauvage Label Rouge, préparé à la scandinave  
Soupe de truffes noires VGE

#### *lode et campagne*

Escalope de foie gras poêlée du sud-ouest en accord terre et mer avec  
la Saint-Jacques de Carantec juste poêlée, réduction acidulée à la passion

#### *« LE » classique de Monsieur Fernand Point, mentor de Monsieur Paul Bocuse*

Gratin de queues d'écrevisses fraîches, moucheté au caviar français

#### *La pêche de nos côtes*

Bar sauvage des côtes bretonnes en écailles de pommes de terre croustillantes

#### *Les grandes volailles de la basse-cour chères à Monsieur Paul Bocuse*

Volaille fermière de Bresse Label Rouge,  
crème aux morilles et pommes de terre soufflées

#### *Délice et gourmandise*

Vacherin classique de la Maison de Collonges revisité pour la nouvelle année

#### *Mignardises et chocolat*

**195 euros - Prix net par personne, boissons incluses**

*Menu élaboré par le Chef Ludovic Bonneville en accord mets et vins*

Chablis 1er Cru Les Vaillons, Domaine Laroche  
Chassagne-Montrachet, Domaine Albert Bichot  
Bordeaux Saint-Estèphe, Blanc Château Haut-Marbuzet



WARWICK  
PARIS