

MARDI 24 DÉCEMBRE 2024

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL



MARDI 24 DÉCEMBRE 2024

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL



Coupe de champagne et canapés

Langoustine royale étuvée au chou et truffes noires

Foie frais de canard de chez Robert Dupérier en pot-au-feu

Escalopines de bar de nos côtes au caviar Baeri

Chapon de chez Pierre Duplantier farci et rôti, sauce Périgourdine

Brie de Meaux fermier truffé

Bûche au chocolat comme on l'aime à Noël

275 € par personne

Prix nets en euros, TVA et service compris.

Nos viandes proviennent de France. Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition sur simple demande.

TUESDAY DECEMBER 24, 2024

CHRISTMAS EVE DINNER



TUESDAY DECEMBER 24, 2024
CHRISTMAS EVE DINNER



Glass of Champagne and canapés

Royal steamed langoustine with cabbage and black truffles

Fresh duck liver from Robert Dupérier in a pot-au-feu broth

Escalopines of sea bass, Baeri caviar

Pierre Duplantier capon stuffed and roasted, Périgourdine sauce

Truffled farmhouse Brie de Meaux

Chocolate Yule log as we love it for Christmas

€275 per guest

MERCREDI 25 DÉCEMBRE 2024

BRUNCH DE NOËL



Plateau de fruits de mer des côtes bretonnes et normandes

Saumon mariné aux épices Caucasiennes

Charcuterie d'Arnaud Nicolas

Plateau de fromages de la Maison Dubois

Viennoiseries feuilletées

Pancakes & gaufres

Fruits frais de saison

Pâtisseries

Œufs brouillés

Œufs pochés Bénédicte

Œufs à la coque

Chapon de chez Pierre Duplantier Albuféra

Bar sauvage rôti, panais et salicornes

185 € par personne

Prix incluant une demi bouteille de Champagne par personne

Net prices are in Euros, including tax and service.
All our meat is sourced from France. If you suffer from any allergies or intolerances, please inform us upon ordering.



WEDNESDAY DECEMBER 25, 2024
CHRISTMAS BRUNCH

WEDNESDAY DECEMBER 25, 2024
CHRISTMAS BRUNCH



Brittany and Normandy coasts seafood platter

Marinated salmon à la Caucasiennne

"Arnaud Nicolas" charcuteries

Martine Dubois house cheese platter

Puff pastry viennoiseries

Pancakes & waffles

Fresh seasonal fruits

Pastries

Scrambled eggs

Benedict eggs

Soft-boiled eggs

Albufera-style Robert Duplantier capon

Roasted wild sea bass, parsnips and samphire

€185 per person
Including of a half bottle of Champagne per person

Net prices are in Euros, including tax and service.
All our meat is sourced from France. If you suffer from any allergies or intolerances, please inform us upon ordering.

MARDI 31 DÉCEMBRE 2024

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE



MARDI 31 DÉCEMBRE 2024

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE



Coupe de champagne et canapés

Bonnottes de Noirmoutier au caviar Baeri

Langoustine royale étuvée au chou et truffes noires

Coquillages & herbes marines en fin consommé

Homard bleu de nos côtes à l'Américaine

Boeuf de race Normande Rossini

Brie de Meaux fermier truffé

Citron jaune de Menton givré au basilic

Chocolat Madagascar de Nicolas Berger, grué de cacao et café blanc

375 € par personne

Prix nets en euros, TVA et service compris.

Nos viandes proviennent de France. Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition sur simple demande.

TUESDAY DECEMBER 31, 2024

NEW YEAR'S EVE DINNER



TUESDAY DECEMBER 31, 2024

NEW YEAR'S EVE DINNER



Glass of Champagne and canapés

Bonnottes de Noirmoutier with Baeri caviar

Royal steamed langoustine with cabbage and black truffles

Shellfish and sea herbs, delicate consommé

American-style blue lobster from our coasts

Rossini-style beef from Normandy

Truffled farmhouse Brie de Meaux

Frosted lemon from Menton, basil

Madagascar chocolate from Nicolas Berger, cocoa nibs and white coffee

€375 per guest

Net prices are in Euros, including tax and service.
All our meat is sourced from France. If you suffer from any allergies or intolerances, please inform us upon ordering.



MAISON VILLEROY
PARIS

33 rue Jean Goujon
75008 Paris

villeroy@the-c.com
+33 1 45 05 68 00

maisonvilleroy.com