



# Café des Musées

Le Café des Musées  
dévoile son Menu de Noël  
et de la Saint-Sylvestre

2019



49 rue de Turenne, 75003 Paris

Le 24/12 le soir  
Le 31/12 le soir

Accord Mets & Vins  
à 35€ / personne

# Menu des Reveillons

Menu à 75€ / personne

## Entrées

(au choix)

Velouté de potimarron aux truffes

*Truffle pumpkin soup*

Pâté en croûte

*Crusted pie*

Terrine de Foie Gras, compotée de figue

*Foie Gras terrine (duck liver), Figue compote*

Fricassée d'escargots aux cèpes

*Snails fricassée with ceps*

Homard grillé, sabayon au champagne (+5)

*Grilled lobster with champagne sabayon*

## Plats

(au choix)

Lotte à la bisque de homard, tagliatelles aux truffes

*Monkfish with lobster bisque, truffle tagliatelle*

Risotto aux Saint-Jacques

*Scallops risotto*

Le Meilleur Bœuf Bourguignon de Paris, purée de  
pommes de terre

*The Best Beef bourguignon in Paris, Mashed Potatoes*

Filet de Bœuf grillé aux cèpes

*Grilled beef filet with ceps*

Poularde de Bresse aux morilles (+5)

*Poulard of Bresse with morels*

## Desserts

(au choix)

Chocolat Intense

*Intense Chocolate ganache cake*

Framboisier

*Raspberry dacquoise and mousseline cream cake*

Bûche de Noël, caramel et pralin

*Christmas bûche genoise cake with caramel and pralin*

Crème de coco exotique

*Exotic fruit compote with coco cream and mousse*



Le 24/12 le midi  
Le 25/12 le soir

# Carte de Noël

## Entrées



Velouté de potimarron aux truffes 12  
*Truffle pumpkin soup*

Pâté en croûte 15  
*Crusted pie*

Terrine de Foie Gras, compotée de figue 18  
*Foie Gras terrine (duck liver), Figue compote*

Fricassée d'escargots aux cèpes 15  
*Snails fricassée with ceps*

Homard grillé, sabayon au champagne 23  
*Grilled lobster with champagne sabayon*

## Plats

Lotte à la bisque de homard, tagliatelles aux truffes 38  
*Monkfish with lobster bisque, truffle tagliatelle*

Risotto aux Saint-Jacques 32  
*Scallops risotto*

Le Meilleur Bœuf Bourguignon de Paris, purée de  
pommes de terre 35  
*The Best Beef bourguignon in Paris, Mashed Potatoes*

Filet de Bœuf grillé aux cèpes 40  
*Grilled beef filet with ceps*

Poularde de Bresse aux morilles 45  
*Poulard of Bresse with morels*

## Desserts

Chocolat Intense 15  
*Intense Chocolate ganache cake*

Framboisier 12  
*Raspberry dacquoise and mousseline cream cake*

Bûche de Noël, caramel et pralin 15  
*Christmas bûche genoise cake with caramel and pralin*

Crème de coco exotique 12  
*Exotic fruit compote with coco cream and mousse*





Le 24/12 le soir  
Le 31/12 le soir

# Accord Mets & Vins

Accord à 35€ / personne

## Champagne

Champagne AOC, "Réserve Brut", R. Pouillon

## Vin Blanc

Pernand Vergelesses AOC, Fanny Sabre, 2017

## Vin Rouge

Châteauneuf-du-Pape AOC, André Brunel, 2014

