



KOPSTER

/ HOTEL & RESIDENCE
PARIS OUEST COLOMBES



Menu de fin d'année

END-OF-YEAR MENU

Entrée *Starter*

Saumon gravelax, crème de wasabi, pickles de légumes

Gravlax salmon, wasabi cream, pickled vegetables

ou or

Foie gras poêlé sur lit de champignons

Pan-seared foie gras with mushrooms

ou or

Velouté de butternut au lait de coco, brisures de châtaigne

Butternut squash velouté with coconut milk and chestnut crumble

Plat Main *Course*

Suprême de pintade chemisé à la truffe, déclinaison de panais

Guinea fowl supreme wrapped with truffle, parsnip variations

ou or

Saint-Jacques à la plancha, fondue de poireaux, pommes de terre parmentières

Seared scallops, leek fondue, Parmentier-style potatoes

ou or

Risotto aux cèpes, œuf poché, tuile de parmesan

Porcini mushroom risotto, poached egg, parmesan crisp

Dessert *Dessert*

Bûche bavaroise fruits rouges

Red berry christmas log

ou or

Dôme chocolat croustillant noisette

Crunchy chocolate and hazelnut dome

ou or

Brie truffé *Truffled Brie cheese*

ou or

Salade de fruits *Fruit salad*

56€ /pers.

À partir de 10 convives

For 10 or more guests

Menu unique pour l'ensemble des convives. Single menu for all guests.

Prix nets en euros, taxes et service compris. *Net prices in euros, including taxes and service.*

Menu susceptible d'être modifié. *Menu subject to change.*

