

# MONSIEUR BLEU

PALAIS DE TOKYO  
RESTAURANT

LUNDI 31 DÉCEMBRE 2018

*Coupe de Champagne Perrier-Jouët*

**Amuse bouches**



**Œuf coque au caviar**



**Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux truffes**



**Poularde rôtie**, farce au foie gras et jus aux morilles

OU

**Homard entier rôti**, bouillon truffé et légumes anciens



**Brillat-Savarin truffé**



**Pavlova aux fruits exotiques**

OU

**Dessert tout chocolat**



**Mignardises**

**Eau plate ou pétillante**

**Café, Thé**

250 € / pers

# MONSIEUR BLEU

PALAIS DE TOKYO  
RESTAURANT

*MONDAY, DECEMBER 31<sup>ST</sup> 2018*

*Glass of Champagne Perrier-Jouët*

**Amuse bouches**



**Soft boiled egg with caviar**



**Sea scallops carpaccio with truffle**



**Roasted Hen, foie gras stuffing and morels**

or

**Roasted lobster, truffle broth and old fashioned vegetables**



**Truffle Brillat-Savarin cheese**



**Pavlova with exotic fruits**

or

**All chocolate dessert**



**Petits Fours**

**Flat & sparkling water**

**Coffee & tea**

250 € (including taxes) per person