



Fêtez la nouvelle année  
et célébrez l'émotion des saveurs  
à l'Hôtel Westminster

Réveillon

de la Saint-Sylvestre  
dimanche 31 décembre 2017

le Céladon

L'ÉMOTION DES SAVEURS



# Menu 2017

## de la Saint-Sylvestre

### Canapés

Sphère de Betterave à l'anguille fumée  
Pain perdu truffé

### Amuse-bouche

Oeuf Bio fermier aux gonades d'oursins,  
émulsion iodée safranée

### Entrée

« Pépites » de foie gras poêlé au confit  
de céleri rave, huile de noix

### Poisson

Noix de Saint-Jacques contisées à la truffe,  
cru et cuit de choux fleur

### Viande

Noisette de chevreuil rôti au poivre long,  
feuille à feuille d'agria

### Pré Dessert

Sphère de litchi, coeur coulant de baies roses

### Dessert

Marmelade de clémentines à la fève de Tonka,  
biscuit châtaignes, sorbet passion-ananas

### Mignardises

Piña Colada revisitée  
Sablé cannelle, orange sanguine

**160 euros**

Prix net par personne – hors boissons  
Menu élaboré par Christophe Moisan

15, rue Daunou - 75002 Paris  
Réservation : Alain Franchesquin  
Téléphone : 01 47 03 40 42  
E-mail : [contact@leceladon.com](mailto:contact@leceladon.com)  
[www.leceladon.com](http://www.leceladon.com)



*Hotel Westminster*  
*Rue de la Paix - Paris*