



INTERCONTINENTAL®
PARIS LE GRAND



Menus
de Fêtes

De 2016 à 2017

Réveillon & Dîner de Noël

Christmas Eve & Christmas Dinner

Pour Patienter / Appetizer

CAPPUCCINO
DE POMMES DE TERRE
Condiment truffe noire

POTATO CAPPUCCINO
Black truffle condiment

Pour commencer / Starter

FOIE GRAS
DE CANARD CONFIT
Epices spécules, figues en chutney,
brioche parisienne toastée

CONFIT DUCK FOIE GRAS
Spécules spices, fig chutney,
toasted Parisian brioche

Pour suivre / Middle course

NOIX DE SAINT JACQUES ROTIE
Topinambours en purée,
riposte d'endives caramélisées,
accord d'une sauce au beurre noisette

ROASTED SEA SCALLOPS
Puree of Jerusalem artichoke,
caramelized Belgian chicory, brown butter sauce

Pour la « Pause » A refreshing moment

TROU NORMAND
Sorbet pomme, Calvados,
julienne de pommes vertes

« TROU NORMAND »
Apple sorbet, Calvados, julienned green apples

Pour finir / Main course

SUPRÊME
DE VOLAILLE DE BRESSE
CHOYE AU BOUILLON
Les légumes d'un pot-au-feu,
une sauce Albufera liée au foie gras

BRESSE FARM CHICKEN
Vegetable stew, Albufera sauce with foie gras

Désir sucré / Sweet moment

LE DÔME DE L'OPÉRA
Mousse de fromage blanc infusé
aux écorces d'orange, crème légère au citron,
Biscuit madeleine, confit de mandarines corses,
gelée au Champagne

OPERA DOME
Fromage blanc mousse infused with orange zest,
light lemon cream, small tea sponge cake,
Corsican candied mandarines, Champagne jelly

Café et infusions Coffee and tea

SUIVANT NOTRE SELECTION
Gourmandises de Noël

OUR SELECTION
Christmas sweets

Sam. 24 & Dim. 25 décembre / Sat. 24th & Sun. 25th December

- Dîner de Noël, 110 € par personne incluant une coupe de Champagne.
- 50 % de réduction pour les enfants de moins de 12 ans.
- Réservation : +33 (0)1 40 07 32 32

- Christmas dinner, 110€ per person including a glass of Champagne.
- 50% discount for children under 12.
- Booking : +33 (0)1 40 07 32 32

Soirée de Réveillon de la Saint-Sylvestre

New Year's Eve

Pour Patienter / Appetizer

VENTRECHE DE THON EN TARTARE
Caviar Impérial de Sologne

TUNA TARTARE
Imperial caviar

Pour commencer / Starter

MACARONI FARCI
Foie gras, truffe noire, céleri,
Jus de veau réduit

STUFFED MACARONI
Foie gras, black truffle, celery, Veal jus

Pour suivre / Middle course

BLANC DE BAR
Cuit vapeur aux algues marines,
coquillages des côtes bretonnes, citron caviar

SEA BASS FILLET
Steamed with seaweed, Breton shellfish,
lemon caviar

Pour la « Pause » A refreshing moment

TROU NORMAND
Sorbet pomme, Calvados,
julienne de pommes vertes

« TROU NORMAND »
Apple sorbet, Calvados, julienned green apples

Samedi 31 décembre 2016 / Saturday 31th December 2016

- Dîner de la Saint Sylvestre au tarif de 395 € hors boisson ou 495 € Champagne inclus.*
- Tenue de soirée conseillée.
- Accès par le 2 rue Scribe entre 20h15 et 21h15.
- Réservation : +33 (0)1 40 07 32 32

- New Year's Eve dinner at 395€ without drinks or 495€ with Champagne included.*
- Evening wear advised.
- Access by 2 rue Scribe between 8:15 pm and 9:15 pm.
- Booking : +33 (0)1 40 07 32 32

*1/2 bouteille par personne / 1/2 bottle per person

Brunch de Noël

Christmas Brunch

Dimanche 25 décembre 2016 / Sunday 25th December 2016

145 € (incluant une coupe de Champagne) / (Including a glass of Champagne)

Brunch du Jour de l'An

New Year's Day Brunch

Dimanche 1^{er} janvier 2017 / Sunday 1st January 2017

145 € (incluant une coupe de Champagne) / (Including a glass of Champagne)

Bûches de Noël

Christmas Yule logs

LE DÔME DE L'OPÉRA
Démoniaque
Foie gras pur de canard des Landes, cuit dans sa graisse, assemblé avec des épices de spécules, des figues confites, et recouvert d'un subtil velours de cacao.

Angélique
Biscuit madeleine agrémenté d'une marmelade de mandarines corses délicatement recouvert de fromage blanc et d'une gelée au Champagne.



OPERA DOME
Devilish
Pure Landes duck foie gras, cooked in its own fat, enhanced with gingerbread spices, figs confit and topped with a velvety smooth cocoa coating.

Angelic
Madeleine cake topped with Corsica mandarin marmalade, delicately draped in fromage blanc and a Champagne gelée

- Disponibles sur place ou à emporter (commande à passer 48 heures à l'avance). Les bûches seront proposées en édition limitée à 100 pièces chacune.
- Disponible à la vente du lundi 19 décembre 2016 au dimanche 1^{er} janvier 2017.
- Bûches salée et sucrée pour 6 à 8 personnes.
- Prix : Démoniaque : 96 € / Angélique : 65 €

- Available in the restaurant or to take home (must be ordered 48 hours ahead). Sweet and savoury bûches are both limited editions: 100 of each.
- Available starting Monday, December 19, 2016 through Sunday, January 1st, 2017.
- Savoury and sweet bûches for 6 to 8 people
- Price: Devilish: €96 / Angelic: €65

Bar à Bulles

Champagne Bar

Tout au long du mois de décembre et 1^{er} janvier

Throughout December and 1st January



À la coupe / By the Glass 12cl

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	23 €	DOM PÉRIGNON	49 €
RODERER BRUT PREMIER	23 €	BILLECART ROSÉ	25 €
MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE 2008	26 €		

La Verrière

Sam. 31 déc. 2016 & Dim. 1^{er} jan. 2017

Sat. 31th Dec. 2016 & Sun. 1^{er} Jan. 2017

Pour le réveillon du Nouvel An et le 1^{er} janvier, venez découvrir la carte éphémère de la Verrière et du Bar. Les festivités du Nouvel An se poursuivront par une grande soirée dansante sous la Verrière.

31 décembre à partir de 18h et 1^{er} janvier toute la journée. Tél.: +33 (0)1 40 07 36 35.

Come and discover the unique New Year's Eve and New Year's day menu of La Verrière and the Bar. New Year's Eve dinner will be followed by music and dancing in La Verrière.

31st December from 6 pm and 1st January all day Tel.: +33 (0)1 40 07 36 35.

#ChristmasAtLeGrand



Menus élaborés par notre Chef Laurent André
Menus created by Laurent André



INTERCONTINENTAL
PARIS LE GRAND

2 rue Scribe, 75009 Paris
Tél. : +33 (0) | 40 07 32 32 - Fax : +33 (0) | 42 66 12 51