**Ресторан отеля "NAPOLEON"  
*40, Avenue de Friedland 75008 Paris***

**Приветственный бокал шампанского Brut или Rose Bruno Paillard c небольшими закусками   
Музыкальное ревю из всевозможных интернациональных композиций**

**Новогоднее меню 31 декабря 2017 г.**

**Без напитков**

∞∞∞

Морские гребешки с шоризо

∞∞∞

Фуа-гра и утка в тыквенном соусе   
∞∞∞

Медальон из мяса омара, тунец и суп со специями   
∞∞∞

Супрем из фаршированного петуха , маленькие овощи в соусе с розмарином   
∞∞∞

Сыр Le Brie de Meaux c трюфелем   
∞∞∞

Специальный Новогодний десерт  
∞∞∞

Кофе и сладости

**Ресторан отеля "NAPOLEON"  
*40, Avenue de Friedland 75008 Paris***

**Приветственный бокал шампанского Brut или Rose Bruno Paillard c небольшими закусками   
Музыкальное ревю из всевозможных интернациональных композиций**

**Новогоднее меню 31 декабря 2017 г.**

**С напитками**

∞∞∞

Морские гребешки с шоризо   
*Вино Pouilly fuisse SECRET MINERAL 2015 – Denis Jeandeau*

∞∞∞

Фуа-гра и утка в тыквенном соусе   
*Вино Bonnezaux 2011-Domaine les Grandes Vignes*∞∞∞

Медальон из мяса омара, тунец и суп со специями   
*Champagne Brut Bruno Paillard*∞∞∞

Супрем из фаршированного петуха , маленькие овощи в соусе с розмарином   
*Вино Gevrey Chambertin 2014- Albert Bichot*  
∞∞∞

Сыр Le Brie de Meaux c трюфелем   
*Вино Condrieu La Chambee 2012*

∞∞∞

Специальный Новогодний десерт  
*Вино Coteaux du Layon 2011*∞∞∞

Кофе и сладости