



Eric Martins, propriétaire

Thomas Boullault, chef de cuisine

Arnaud Besnard, chef pâtissier

vous présentent la Saint Sylvestre à l' ARÔME:

Dîner du Mercredi 31 Décembre 2008

245 euros par personne

Ambiance Jazz – Duo en live

Restaurant l' ARÔME

3, rue Saint Philippe du Roule - 75008 Paris

T +33 (0)1 42 25 55 98

F+33 (0)1 42 25 55 97

Fermé samedi et dimanche - Service voiturier le soir

www.larome.fr

contact@larome.fr

Apéritif et amuse-bouche :

Cannelloni de tourteau Breton décortiqué et Daïkon,
pamplemousse rose, avruga et shiso pourpre

***Natural edible crab and Daïkon cannelloni,
pink grapefruit, smoked herring eggs and purple shiso***

Coupe de champagne « Cuvée Diamant bleu » 1999, maison Vranken

*

Foie gras de canard confit,

marmelade de citron à la vanille, datte et pain d'épices

Duck foie gras, vanilla and lemon jam, date and gingerbread

*

Noix de coquilles Saint-Jacques à la plancha,

radiccio de trévis, quelques fruits du mendiant, basilic

Snacked scallops "a la plancha", radicchio lettuce, dried fruits and basil

*

Poularde "Géline de Racan" en demi-deuil,

asperges vertes de Mallemort rôties, jus court

Roasted wild poulard, green asparagus and strong juice

*

Vacherin « Mont d'or » à la truffe noire,

pain de campagne toasté de chez Jean-Luc Poujauran

« Mont d'or » vacherin cheese with black truffle, toasted country style bread

*

Macaron moelleux à la banane et éclats de cookies, saveur passion

Soft banana and cookies macaroon, passion savor

*

Finger à la châtaigne et Chartreuse verte,

déclinaison autour de la Granny Smith

Chesnut and green Chartreuse finger,

variation around "Granny Smith" green apple