

GRAND CORONA

*Suggestions des fêtes**



ENTRÉES

Foie gras de canard, chutney passion, pain aux céréales toasté	32€
Huîtres Saint-Vaast, par 6 ou par 12	20€ /38€
Soupe à l'oignon gratinée à l'emmental	13€
Tarama, le classique de la maison Petrossian 100g	16€
Saumon mariné gravlax, sauce à l'aneth, pickles de concombre	30€

PLATS

Châteaubriand façon Rossini 250g	46€
Chapon fermier Label Rouge basse température, truffe, jus corsé	30€
Saint-Pierre rôti à la plancha, citron confit	40€
Curry de légumes de saison, quinoa	28€

DESSERTS

Bûche de Noël	15€
L'Opéra traditionnel	14€
Pain perdu, glace vanille, caramel beurre salé	15€
Café gourmand, assortiment de petites gourmandises	14€
Thé gourmand, assortiment de petites gourmandises	16€
Champagne gourmand, assortiment de petites gourmandises	26€

RÉSERVER

**Les suggestions des fêtes vous sont proposées du 24 décembre à 18h jusqu'au soir du 25 inclus, puis du 31 décembre à 18h jusqu'au soir du 1er janvier inclus.*

GRAND CORONA

*Suggestions for the festive season**



STARTERS

Duck foie gras, passion chutney, toasted cereal bread	32€
Saint-Vaast oysters, per 6 or per 12	20€ /38€
Onion soup au gratin with Emmental cheese	13€
Tarama, the Petrossian classic 100g	16€
Marinated salmon gravlax, dill sauce, cucumber pickles	30€

MAIN DISHES

Chateaubriand Rossini style 250g	46€
Red Label farm capon low-temperature, truffle, full-bodied jus	30€
Roasted Saint-Pierre à la plancha, candied lemon	40€
Seasonal vegetable curry, quinoa	28€

DESSERTS

Christmas log	15€
Traditional Opera cake	14€
French toast, vanilla ice cream, salted butter caramel	15€
Gourmet coffee, assortment of delicacies	14€
Gourmet tea, assortment of delicacies	16€
Gourmet champagne, assortment of delicacies	26€

BOOK A TABLE

**Holiday suggestions are available from December 24th at 6pm to the evening of December 25th, then from December 31st at 6pm to the evening of January 1st.*