

Sélection de vins & champagnes

WINE & CHAMPAGNE SELECTION

VIN ROUGE / RED WINE	12.5CL	75CL
Borgogne Côte-d'Or rouge, Domaine Bzikot 2021	12.5 €	37.5 €
Loire AOC Chinon, Domaine Breton, « Les Beaux Monts » 2022	12 €	36 €
Bordeaux AOP Haut-Médoc, Château Charmail 2017	15 €	45 €
VIN BLANC / WHITE WINE	12.5CL	75CL
Touraine Sauvignon, Domaine De Cray 2021	8 €	26 €
Petit Chablis, La Chablisienne « Pas Si Petit » 2022	11 €	28 €
Côtes de Provinces, Domaine Saint-Andrieu Blanc 2022	11 €	28 €
Pouilly-Fuissé, Daumaine Jacques Saumaize, Le Haut de La Roche 2022	14 €	39 €
VIN ROSÉ / ROSÉ WINE	12.5CL	75CL
Côtes de Provence AOP, M de Minuty 2023	14 €	32 €
JOSEPH PERRIER	15CL	75CL
Cuvée Royale CÉLINE Brut	16 €	80 €
Cuvée Royale Brut Rosé	18 €	95 €
NICOLAS FEUILLATTE		
Nicolas Feuillatte Brut		95 €
TAITTINGER		
Comtes de Champagne 2011		250 €
LOUIS ROEDERER		
Louis Roederer Brut	120 €	
Louis Roederer Brut Rosé 2015		145

*La carte complète des boissons est disponible à la demande
Full drinks menu available on request



MAISON ALBAR
LE CHAMPS-ÉLYSÉES

DÎNER
DU 31 DÉCEMBRE

Menu

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

Coupe de Champagne "Joseph Perrier" ou soft
Glass of Champagne "Joseph Perrier" or soft drink



Foie gras mi-cuit d'oie et chutney de figues
Semi-cooked goose foie gras with fig chutney

Ou / Or

Gravlax de saumon et sa crème d'ail
Salmon gravlax with garlic cream



Ravioles de homard bleu, carottes rôties au miel et thym
Blue lobster ravioli with honey and thyme-roasted carrots

Ou / Or

Suprême de chapon, carottes rôties au miel
et écrasé de pommes de terre à la française
*Supreme of capon with honey-roasted carrots
and French-style crushed potatoes*



Royal Dôme chocolat signé Philippe Urraca MOF
(Entremet avec biscuit dacquoise,
croustillant praliné noisette-amande, mousse chocolat)
*Royal Chocolate Dome signed by Philippe Urraca MOF
(Entremets with dacquoise biscuit, praline hazelnut crunch, chocolate mousse)*

Ou / Or

Dôme Plaisir citron cœur aux agrumes signé Philippe Urraca MOF
(Entremet avec biscuit dacquoise, mousse citron,
gelée agrumes, nappage, meringue)
*Plaisir Lemon Dome with citrus heart signed by Philippe Urraca MOF
(Entremets with dacquoise biscuit, lemon mousse, citrus jelly, glaze, meringue)*

— 95€

(Hors boissons / Excluded drinks)



Apéritifs & Bières

APERITIFS & BEERS

Martini Rouge / Blanc / Rosé 6CL	6 €
Campari - Aperol 6CL	6 €
Lillet Blanc 6CL	7 €
Pineau des Charentes 10CL	7 €
Porto Rouge / Blanc Graham 10CL	6 €
Ricard 3CL	6 €
La Chouffe 33CL	9 €
Chimay Bleu Brune 33CL	9 €
Kriek 37.5CL	9 €
La Parisienne 33CL	7 €
Heineken 33CL	7 €
Corona 33CL	7 €

Boissons fraîches

COLD BEVERAGES

Coca-Cola / Coca-Cola Sans Sucres 33CL	6 €
Sprite 33CL	6 €
Tonic / Agrume 25CL	6 €
Ginger Ale 25CL	6 €
Ginger Beer 25CL	6 €
Evian 50CL	6 €
Badoit 50CL	6 €
Perrier 33CL	6 €
Jus de fruits Alain Milliat 33CL	6 €
Abricot - Framboise - Mangue - Pomme - Tomate - Pêche <i>Apricot - Raspberry - Mango - Apple - Tomato - Peach</i>	