New Year's Eve 2026

DJANGO

Piano Bar

New Year's Eve

Selection of appetisers
Sélection d'amuse-bouches

**Foie gras cappelletti,
langoustines lightly seared in aromatic butter,
served in a rich, flavourful broth**
Cappelletti au foie gras, langoustines juste saisies
au beurre aromatique et bouillon corsé

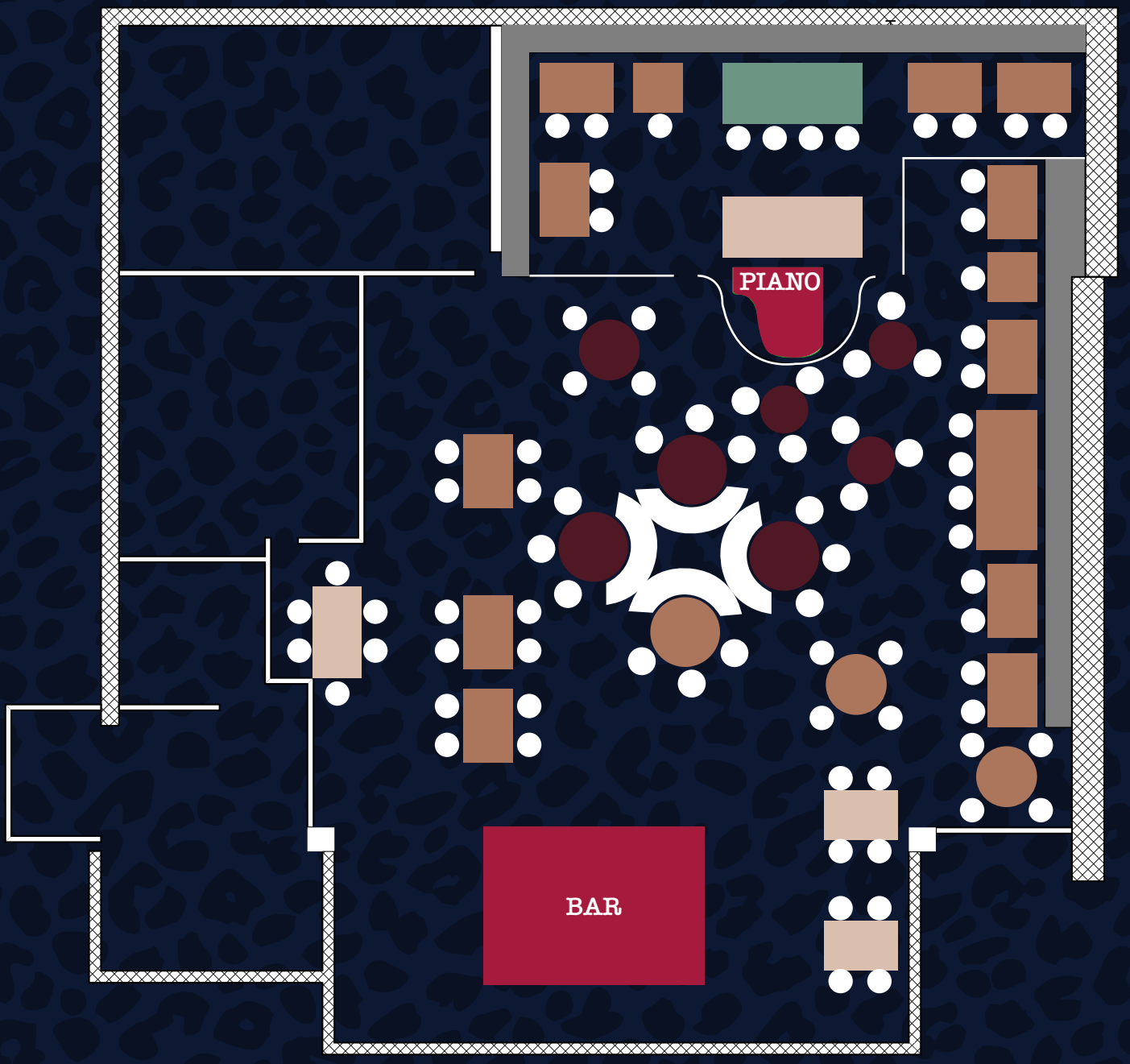
**Delicately cooked John Dory, Caspian caviar,
fragrant emulsion and finely sliced courgettes**
Saint-Pierre délicatement nacré, caviar Caspian,
émulsion parfumée et fines courgettes violon

**Beef fillet with foie gras
and delicate notes of truffle, Wellington-style,
served with a millefeuille of truffle and celeriac,
roasted in beurre noisette
and glazed with a rich meat jus**
Filet de bœuf, foie gras et délicates notes de truffe,
façon Wellington, accompagné d'un millefeuille
de truffes et de céleri, rôti au beurre noisette
et glacé au jus de viande

Dessert

550
Hors Boissons

Floor Plan



PAYMENT TERMES

990€ / person
(550€ Menu NYE
+ 440€ Drinks*)

1 250€ / person
(550€ Menu NYE
+ 700€ Drinks*)

Price on request