

Restauration-Gastronomie / Gastronomie - 2011/12/11 13:19

Nouvel an : les menus de fête imaginés par de grands restaurants parisiens

(Relaxnews) - Pour le réveillon du Nouvel an, les chefs des plus grands établissements parisiens ont rivalisé d'imagination pour permettre à leur clientèle de débiter 2012 sous des auspices des plus gourmands. Si les produits traditionnels des fêtes, à l'instar du caviar, des Saint-Jacques ou encore du foie gras, seront forcément au menu, des mets plus atypiques, comme le litchi ou le pitaya, le fameux "fruit du dragon", seront de la partie.

La palme du menu le plus onéreux revient au restaurant du Ritz, L'Espadon. Pour le prix évocateur de 2.012€, les clients de la Saint Sylvestre auront droit à des produits luxueux tels que le caviar Beluga, de la Saint-Jacques, des truffes noires ou encore du homard bleu.

Après un chariot de fromages de Mont d'Or de Poligny, les gourmands dégusteront un dessert original : un croquant de litchi, pitayan en écume au parfum d'hiver. Ce menu hautement gastronomique sera accompagné de vins et champagnes de grands crus, comme le champagne Grand Siècle par Laurent-Perrier ou le Sauternes Château d'Yquem 1er Cru Supérieur 1996.

Autre palace de la capitale, le Crillon et son restaurant Les Ambassadeurs, ne sera pas en reste. Pour 600€ (hors boissons), la clientèle se réglera d'un carpaccio de bar aux multiples coquillages, de homard bleu en demi-deuil truffé, servi froid, de foie gras de canard des Landes cuit en cocotte lutée et d'un filet de chevreuil rôti, fruits confits à la moutarde Cremona. Et pour un réveillon des plus distingués, les convives seront accompagnés à la harpe pendant tout le repas.

Enfin, L'Opéra, le tout nouveau restaurant de l'Opéra Garnier, inauguré en juin dernier, fêtera quant à lui son premier réveillon du Nouvel An. Il a imaginé pour l'occasion un repas tournant autour, là encore, du foie gras, de la Saint-Jacques ou encore du veau. Ce premier repas de la Saint-Sylvestre, boissons et animations comprises, sera accessibles aux clients à partir de 300€ par personne.

