BISTROT À VINS - PLACE DU TERTRE - MONTMARTRE

PRODUITS FRAIS - FAITS MAISON - VINS NATURELS

CHEZ EUGÈNE
BISTROT À VINS

Menu dégustation en 5 temps

Coupe de Champagne ou Cocktail de Fêtes Eugène offert

Jeudi 31 décembre 2026

AMUSE-BOUCHE

Tartelette croustillante de sarrasin

Saint-Jacques et araignée de mer, fraîcheur de pommes vertes

ENTRÉE AU CHOIX

Langoustine nacrée

Beurre de soubressade, gelée d'eau de navets, citron noir,
jus au champagne et huile de têtes fumée

ou

Lucullus de foie gras et anguille fumée

Marrons confits façon glacé, gelée au porto

PLAT AU CHOIX

Médaillon de lotte à l'algue kombu

Pommes fondantes et poireaux crayons, beurre de foie de lotte,
crème de têtes au saké et perles iodées

ou

Suprême de grosse volaille farci sous la peau

Farce fine aux marrons et champignons, salsifis glacés,
sauce Albufera et jus de langoustines

FROMAGE

Barisien truffé, triple crème au lait cru de vache

Céleri branche acidulé, crème mascarpone truffée

DESSERT

Tarte chocolat et sésame noir

Caramel de miso, praliné sésame et câpres

---

160 euros par personne

Chaque service pourra être commandé indépendamment les uns des autres - Menu enfant à 45 euros (détails à la demande)

Accord mets-vins en option : 40 euros
Accord mets-boissons sans alcool : 25 euros

Uniquement sur réservation - chezeugene-paris.fr · 01 46 06 73 49 · event.chezeugene@gmail.com