

LES BRUNCHS BRUNCHES

25^{DEC}

BRUNCH DE NOËL
CHRISTMAS DAY BRUNCH

01^{JAN}

BRUNCH DU 1^{ER} DE L'AN
NEW YEAR'S DAY BRUNCH



Brunch incluant une coupe de champagne Moët & Chandon Brut Impérial, ainsi qu'une variété de plats et gourmandises, une large sélection de poissons et fruits de mer ainsi que de fromages régionaux.

Brunch including a glass of champagne Moët & Chandon Brut Imperial and a large variety of sophisticated dishes, a wide selection of seafood and regional cheeses

110 EUROS PAR PERSONNE INCLUANT UNE COUPE DE CHAMPAGNE MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL, EAUX MINÉRALES À DISCRÉTION
65 EUROS POUR LES ENFANTS EN DESSOUS DE 12 ANS AVEC EAUX MINÉRALES ET SOFTS À DISCRÉTION
110 EUROS PER PERSON INCLUDING A GLASS OF CHAMPAGNE MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL AND MINERAL WATER INCLUDED
65 EUROS FOR CHILDREN UNDER 12 YEARS OLD, MINERAL WATER AND SOFT DRINKS INCLUDED

THE WESTIN
PARIS-VENDÔME

INFORMATIONS ET RESERVATIONS :

TEL : + 33 1 44 77 10 07 - EMAIL : lefirst@pariswestin.com

Réservations et prépaiements obligatoires - *Reservation and prepayment required*

FÊTES DE
FIN D'ANNÉE
END OF YEAR
CELEBRATIONS
2021

THE WESTIN
PARIS-VENDÔME

Le Westin Paris – Vendôme vous invite à célébrer les fêtes de fin d'année dans l'intimité du Restaurant Le First. Notre Chef exécutif David Reneux vous propose ses créations culinaires délicieuses et raffinées.

The Westin Paris – Vendôme invites you to celebrate the festive season in the intimacy of our Restaurant Le First. Our executive Chef David Reneux will delight you with his refined and delicious creations.

24^{DEC}

RÉVEILLON DE NOËL CHRISTMAS EVE DINNER

AMBIANCE MUSICALE LIVE ASSURÉE PAR UN PIANISTE, À PARTIR DE 19H30 AU RESTAURANT « LE FIRST »
LIVE PIANO MUSIC, FROM 7.30 PM AT "LE FIRST" RESTAURANT

PATIENCE / AMUSE-BOUCHE

Cappuccino de cèpes et son arlette
Cepe mushroom cappuccino, « Arlette » puff pastry

ENTRÉE / STARTER

Nacre de Saint-Jacques à l'huile de noisette, mangue et passion
Scallop carpaccio with hazelnut oil, mango and passion fruit

PLAT / MAIN COURSE

Volaille de Bresse, jus de la blanquette truffé, gnocchi de tétragone
Bresse poultry, truffled white sauce, New Zealand spinach gnocchi

DESSERT / DESSERT

« La magie de Noël », vanille de Tahiti, mandarine Kalamansi et noisette
« The magic of Christmas », Tahiti vanilla, Kalamansi tangerine and hazelnut

115 EUROS PAR PERSONNE, EAUX MINÉRALES À DISCRÉTION
65 EUROS POUR LES ENFANTS EN DESSOUS DE 12 ANS, EAUX MINÉRALES ET SOFTS À DISCRÉTION
115 EUROS PER PERSON, MINERAL WATER INCLUDED
65 EUROS FOR CHILDREN UNDER 12 YEARS OLD, MINERAL WATER AND SOFT DRINKS INCLUDED



31^{DEC}

RÉVEILLON DU JOUR DE L'AN NEW YEAR'S EVE DINNER

AMBIANCE MUSICALE LIVE ET DANCING DE 19H30 À 2 HEURES DU MATIN
LIVE MUSIC AND DJ SET FROM 7.30 PM UNTIL 2.00 AM

PATIENCE / AMUSE-BOUCHE

Perle de foie gras au pain d'épice
Foie-gras pearl wrapped in gingerbread

ENTRÉE / STARTER

Raviole de homard, consommé de corail à la cive
Lobster raviolo, coral consommé with chive

PLAT / MAIN COURSE

Mignon de veau fermier, viennoise de truffes, mousseline de céleri et Granny Smith
Breaded farm veal loin with truffle, Granny Smith apple and celeriac purée

FROMAGE / CHEESE

Brie de Meaux truffé, mascarpone aux fruits secs, mâche et noisettes
Truffled Brie de Meaux, mascarpone with dried fruits, lamb's lettuce and hazelnuts

DESSERT / DESSERT

« Ultime gourmandise », mangue, fromage frais et amande
« Ultimate sweet », mango, fresh cheese and almond

195 EUROS PAR PERSONNE INCLUANT UNE-DEMIE BOUTEILLE DE MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE 2013, EAUX MINÉRALES À DISCRÉTION. 155 EUROS PAR PERSONNE INCLUANT EAUX MINÉRALES ET SOFTS À DISCRÉTION
85 EUROS POUR LES ENFANTS EN DESSOUS DE 12 ANS, EAUX MINÉRALES ET SOFTS À DISCRÉTION
195 EUROS PER PERSON INCLUDING A HALF BOTTLE OF MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE 2013, MINERAL WATER INCLUDED. 155 EUROS PER PERSON INCLUDING SOFT DRINKS AND MINERAL WATER INCLUDED
85 EUROS FOR CHILDREN UNDER 12 YEARS OLD, MINERAL WATER AND SOFT DRINKS INCLUDED