

RAPHAEL

LE RESTAURANT

RÉVEILLON DE NOËL

CHRISTMAS DINNER

À partir de 19h30 - *From 7.30pm*

310 € pour deux personnes

310 € for two people



LE MENU

MENU

AMUSE-BOUCHE

Amuse-Bouche

CARPACCIO DE SAINT JACQUES,
COMPOTÉE D'ARTICHAUT ET TRUFFE NOIRE
Scallops carpaccio, stewed artichoke and black truffle

COCOTTE DE FOIE GRAS DE CANARD,
CHUTNEY DE FRUITS SECS
Duck foie gras casserole, dry fruit chutney

CHAPON DE NOËL, CHÂTAIGNES, POMMES ET POIRES
Christmas capon, chestnuts, apples and pears

BÛCHE DE NOËL
Christmas log

LES BOISSONS

DRINKS

CHAMPAGNE « VEUVE CLICQUOT »

Extra Brut, Extra Old (75cl)

BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

EAUX MINÉRALES

Mineral water

ET AUSSI

AND

CADEAUX SOUVENIRS

Souvenir Gifts

RÉSERVATIONS:

01 53 64 32 30 OU RESTAURANT@RAPHAEL-HOTEL.COM

RÈGLEMENT À LA RÉSERVATION - SETTLEMENT AT RESERVATION



*Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Pain sans gluten disponible sur demande, merci de nous signaler toute allergie alimentaire.
Prix nets - Net price VAT included*

Toutes nos viandes sont d'origine française & européenne - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

RAPHAEL

LE RESTAURANT

BRUNCH DE NOËL

CHRISTMAS'S BRUNCH

Mardi 25 décembre 2018

December, 25th 2018

De 12h30 à 15h30 - *From 12.30 to 3.30pm*

98 € pp



LES BOISSONS

DRINKS

COUPE DE CHAMPAGNE « VEUVE CLICQUOT »

Glass of Champagne « Veuve Clicquot » (12cl)

BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

JUS DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Fresh fruit & vegetable juices

EAUX MINÉRALES

Mineral water

POUR COMMENCER

TO START

LES VIENNOISERIES

Baker's basket

YAOURT FERMIER NATURE OU AUX FRUITS

Plain or fruit farmhouse yogurts

SÉLECTION DE PAINS

Selection of breads

CHOIX D'ENTRÉE

CHOICE OF STARTER

CRABE, AVOCAT ET PAMPLEMOUSSE ROSE

Crab meat, avocado and pink grapefruit

FOIE GRAS DE CANARD EN COCOTTE

Duck foie gras casserole

L'ENTRÉE DU JOUR

Daily special

CHOIX DE PLAT

CHOICE OF

MAIN COURSE

L'ASSIETTE ANGLAISE

Fried eggs, bacon and sausages

L'ŒUF BIO BÉNÉDICTINE

Organic egg benedict

L'ŒUF BIO, LARDONS, CÈPES ET TRUFFE

Organic egg, bacon, mushrooms and truffle

LE PLAT DU JOUR

Daily special

CHOIX DE DESSERT

À PARTAGER

CHOICE OF

DESSERT

TO SHARE

ASSORTIMENT DE FROMAGES

Selection of cheeses

BÛCHE DE NOËL

Christmas log

FRUITS ÉMINCÉS

Fresh sliced fruits

DESSERT DU MOMENT

Daily special

ET AUSSI AND

CADEAUX SURPRISES...

Surprise Gifts...

RÉSERVATIONS:

01 53 64 32 30 OU RESTAURANT@RAPHAEL-HOTEL.COM

RÈGLEMENT À LA RÉSERVATION - SETTLEMENT AT RESERVATION



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Pain sans gluten disponible sur demande, merci de nous signaler toute allergie alimentaire. Toutes nos viandes sont d'origine française & européenne - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets - Net price VAT included



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

RAPHAEL

LE RESTAURANT

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

MENU « COUNTDOWN »

NEW YEAR'S EVE

À partir de 19h30 - *From 7.30pm*

3..2..1 € pp

SOIRÉE DANSANTE

« LIVE JAZZ »



LE MENU

MENU

AMUSE-BOUCHE

Amuse-Bouche

FOIE GRAS DE CANARD AUX CLÉMENTINES

Duck foie gras with clementines

GAMBAS SAUVAGES, RISOTTO DE CÈLERI

King prawns, celery risotto

TURBOT AUX COQUILLAGES

Turbot with shellfish

GRANITÉ

Granita

DOS DE CHEVREUIL, SAUCE GRAND VENEUR

Venison loin, « Grand Veneur » sauce

SPHÈRE CHOCOLAT ORANGE

Chocolate and orange sphere

LES BOISSONS

DRINKS

CHAMPAGNE « VEUVE CLICQUOT » VINTAGE 2008

12cl

CHABLIS 1ER CRU – MONTÉE DE TONNERRE

DOMAINE CHANSON

12cl

PAUILLAC PASTOURELLE DE CLERC MILON 2010

12cl

CHAMPAGNE « VEUVE CLICQUOT » VINTAGE 2008 ROSÉ

12cl

BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

EAUX MINÉRALES

Mineral water

ET AUSSI

AND

CADEAUX SOUVENIRS

Souvenir Gifts

RÉSERVATIONS:

01 53 64 32 30 OU RESTAURANT@RAPHAEL-HOTEL.COM

RÈGLEMENT À LA RÉSERVATION - SETTLEMENT AT RESERVATION



*Les plats «fait maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Pain sans gluten disponible sur demande, merci de nous signaler toute allergie alimentaire.
Prix nets - Net price VAT included*

Toutes nos viandes sont d'origine française & européenne - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

RAPHAEL

LE RESTAURANT

BRUNCH DU JOUR DE L'AN

NEW YEAR'S BRUNCH

Mardi 1^{er} janvier 2019

January, 1st 2019

De 12h30 à 15h30 - From 12.30 to 3.30pm

130 € pp



LES BOISSONS

DRINKS

COUPE DE CHAMPAGNE « VEUVE CLICQUOT »

Glass of Champagne « Veuve Clicquot » (12cl)

BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

JUS DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Fresh fruit & vegetable juices

EAUX MINÉRALES

Mineral water

POUR COMMENCER

TO START

LES VIENNOISERIES

Baker's basket

YAOURT FERMIER NATURE OU AUX FRUITS

Plain or fruit Farmhouse yogurts

SÉLECTION DE PAINS

Selection of breads

CHOIX D'ENTRÉE

CHOICE OF STARTER

ASSORTIMENT DE DIM SUM

Dim Sum assortment

HUITRES GILLARDEAU N°3

N°3 Gillardeau oysters

L'ENTRÉE DU JOUR

Daily special

CHOIX DE PLAT

CHOICE OF

MAIN COURSE

L'ASSIETTE ANGLAISE

Fried eggs, bacon and sausages

L'OEUF BIO BÉNÉDICTINE

Organic egg benedict

L'OEUF BIO, LARDONS, MORILLES ET TRUFFE

Organic egg, bacon, mushrooms and truffle

LE PLAT DU JOUR

Daily special

CHOIX DE DESSERT

À PARTAGER

CHOICE OF

DESSERT

TO SHARE

ASSORTIMENT DE FROMAGES

Selection of cheeses

L'ENTREMET CHOCO PRALINÉ

Chocolate dessert

FRUITS ÉMINCÉS

Fresh sliced fruits

DESSERT DU MOMENT

Daily special

ET AUSSI

AND

CADEAUX SURPRISES...

Surprise Gifts...

RÉSERVATIONS:

01 53 64 32 30 OU RESTAURANT@RAPHAEL-HOTEL.COM

RÈGLEMENT À LA RÉSERVATION - SETTLEMENT AT RESERVATION



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Pain sans gluten disponible sur demande, merci de nous signaler toute allergie alimentaire. Toutes nos viandes sont d'origine française & européenne - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets - Net price VAT included



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®