



BisTrot du SomMelier Paris

Philippe FAURE-BRAC
Meilleur Sommelier du Monde 1992
MOF Honoris Causa 2015



Menu réveillon 31 décembre 2016

Philippe Faure-Brac
Meilleur Sommelier du Monde, MOF HC,
Guillaume Saluel Chef de cuisine
et toute l'équipe du Bistrot du Sommelier
Paris, vous proposent un réveillon sous le
signe de la Gastronomie et de la Musique

Flûte de champagne Leclerc Briant
&
Amuse-bouches

Œuf Bio, de la ferme du Mont St Père, poché,
caviar et crème de ciboulette

Langoustines et mangue juste rôties,
jus de cuisson à la Cachaça et salicornes

Filet de veau aux crosnes et champignons truffés,
millefeuille de ris de veau et pomme de terre

Fromages

Délice à la Poire William's,
caramel au Pommeau de Normandie

Eau, Café & Mignardises

Prix 165,00 € TTC

(Forfait 3 vins en accord avec les mets 45,00 € TTC en supplément)



Champagne Leclerc Briant by the glass
&
Appetizers

Poached organic egg,
from the Mont St Père farm, caviar and chives cream

Dublin Bay prawn and mango slightly roasted,
cooking jus with Cachaça and glasswort

Veal fillet served with Chinese artichoke, mushrooms
and truffle, sweetbreads and potatoes "Millefeuille"

Cheese

Williams Pear Delight,
caramel with Pommeau de Normandie

Water, Coffee & Delicacies

Price 165,00 € TTC

(with 3 wines pairing 45,00 € TTC extra)

RÉSERVATION EN LIGNE

Réservation au +33(0)1 42 65 24 85 et sur notre site

:

Réservation at +33(0)1 42 65 24 85 and on the
website:

<http://bistrotdusommelier.com>

97, BD Haussmann 75008 Paris France



**LES NOUVELLES INSPIRATIONS DU
BISTROT DU SOMMELIER**

Philippe Faure-Brac ainsi que son équipe
vous attendent au Bistrot du Sommelier pour
vous faire découvrir leur nouvelle carte.
Un air de renouveau souffle au 97 Boulevard
Haussmann, le chef Guillaume Saluel a
élaboré des mets marqués par l'audace,
l'originalité et la fraîcheur.



**Les Vendredis du Vigneron
 Au Bistrot du Sommelier
 97, Bd Haussmann 75008 Paris France**

Philippe Faure-Brac organise dans le salon-cave,
 une table d'hôte autour d'un vigneron. Une occasion
 unique de partager la table d'un grand producteur et
 d'un sommelier de renom.

De 12 h 30 à 13 h, dégustation

A 13 h, repas (Entrée, plat & dessert)

.....50 € *

De 20 h à 20 h 30, dégustation

A 20 h 30, dîner en cinq accords.....75 €

*

**Places limitées, réservation nécessaire au 01
 42 65 24 85**

* sauf prix particulier



It's a tradition!

Join us on Fridays in our wine cellar room for a table d'hôte featuring a winegrower:
- Three-course lunch & five wines.....€50 - Five-course dinner & five wines.....
€75

Wine tastings followed by a meal.

RÉSERVATION EN LIGNE

Programme du 2ème semestre 2016*

**(Sous réserve de modification)*

Les prochaines dates des Vendredis du Vigneron :

Vendredi 25 novembre

avec Stéphane Derenoncourt, Domaine de l'A, Castillon Côtes de Bordeaux.

Vendredi 2 décembre

en compagnie de Xavier Buffo, Château de la Rivière, Fronsac, Bordeaux.

Vendredi 16 décembre (complet)

Soirée exceptionnelle avec les champagnes Leclerc Briant. **(120€)**

**Sommelier, restaurateur, auteur,
chroniqueur et formateur, portrait d'un
grand homme du vin qui vient tout juste
de recevoir la prestigieuse médaille
« M.O.F Honoris Causa 2015 ».**



Restez avec nous sur :



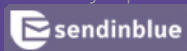
Vous recevez ce mail, parce que vous vous êtes inscrit sur notre liste pour recevoir les Newsletters - You are receiving this email because you subscribed in at list name for newsletter

Notre adresse pour le courrier - Our mailing address is :

Le Bistrot du Sommelier - 97, Bd Haussmann - 75008 Paris - France

[Se désinscrire](#) | [Unsubscribe](#)

Envoyé par



Philippe Faure-Brac et Nadine Padovani Faure-Brac

© 2016 Le Bistrot du Sommelier