

UN 24 DÉCEMBRE A BORD DE
DON JUAN II



Dîner-croisière du réveillon de Noël

Christmas' eve dinner-cruise

MENU 5 plats boissons incluses 380€ ttc / personne
MENU 5 plats drinks included €380 / person (incl. VAT)

EMBARQUEMENT de 19h30 à 20h15
BOARDING from 7.30 pm to 8.15 pm

CROISIÈRE de 20h30 à 23h15
CRUISE from 8.30 pm to 11.15 pm

RÉSERVATION +33 (0) 1 44 54 14 71
BOOKING reservations.dj2@ydp.fr

Port Henri IV – 75004 Paris

Transfert limousine sur demande / Limousine transfer on request
Parking gratuit sur le quai / Free parking space available on the quay



Menu

DEGUSTATION / TASTING

Trois pièces salées

Three savory hors d'œuvres

PATIENCE / PRESTARTER

Le Foie Gras de canard poêlé et céleri crémeux

Duck Foie Gras pan-sautéed with creamy celery

ENTREE / STARTER

Le Homard en cocotte feuilletée, légumes et sauce américaine

Lobster in a flaky pastry casserole, vegetables and American sauce

PLAT / MAIN COURSE

La Volaille de Monsieur Cogniard, sauce Albufera,
légumes du moment et pâtes 'riso' aux cèpes

*Poultry from Monsieur Cogniard, Albufera sauce,
seasonal vegetables and 'riso' pasta with ceps mushrooms*

FROMAGE / CHEESE

Le Brillat-Savarin à la truffe et croustille aux fruits secs

Brillat-Savarin cheese with truffles and a bread crisp with nuts

DESSERT / DESSERT

La bûche 'Soleil d'Agrumes'

'Citrus Sun' Christmas log

MIGNARDISES / MINIATURE PASTRIES

Les Confiseries entrent en scène

Confectionery creations take center stage

BOISSONS / DRINKS

1 bouteille de Champagne Veuve Clicquot Carte Jaune pour 2 personnes

1 verre de Pouilly Fuissé Vieilles Vignes 2017, domaine Pascal Renaud par personne

1 verre de Haut-Médoc de Giscours 2015 par personne

Eaux Minérales, thé ou café

1 bottle of Champagne Veuve Clicquot Carte Jaune for 2

1 glass of Pouilly Fuissé Vieilles Vignes 2017, domaine Pascal Renaud per person

1 glass of Haut-Médoc de Giscours 2015 per person

Mineral water, tea or coffee

