

KALAMATA
PARIS

- MENU -

The Christmas Dinner

- CHRISTMAS 2025 -

MENU RÉALISÉ PAR LEWIS YDRAIOU



CHAMPAGNE
PERRIER JOUËT
Reims - France

KALAMATA
PARIS

The Christmas Dinner

- ENTRÉE -

FOIE GRAS

FOIE GRAS DÉLICATEMENT PRÉPARÉ,
ACCOMPAGNÉ DE SA CONFITURE DE CERISES MAISON.

OU

CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ

FINES TRANCHES DE SAUMON FUMÉ, RELEVÉES D'UN FILET DE CITRON FRAIS.

- PLAT -

PINTADE

PINTADE CUITE À BASSE TEMPÉRATURE, SERVIE AVEC UN JUS DE VIANDE GOURMAND
ET UN ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ONCTUEUX.

OU

ORZO AUX SAINT-JACQUES

ORZO FONDANT MARIÉ À DE DÉLICATES COQUILLES SAINT-JACQUES.

- DESSERT -

PAIN PERDU

PAIN PERDU DE BRIOCHE, NAPPÉ D'UN CARAMEL AU BEURRE SALÉ ONCTUEUX.

OU

PAVLOVA

PAVLOVA AÉRIENNE GARNIE DE FRUITS ROUGES FRAIS.

- 70 € / PERSONNE -

Option végétarienne disponible sur demande

CHAMPAGNE
PERRIER JOUËT
EXCLUSIF - FRANCE

KALAMATA
PARIS

The Christmas Dinner

- STARTER -

FOIE GRAS

DELICATELY PREPARED FOIE GRAS,
SERVED WITH ITS HOMEMADE CHERRY JAM.

OR

SMOKED SALMON CARPACCIO

THIN SLICES OF SMOKED SALMON, BRIGHTENED
WITH A TOUCH OF FRESH LEMON.

- MAIN COURSE -

GUINEA FOWL

LOW-TEMPERATURE COOKED GUINEA FOWL,
ACCOMPANIED BY A RICH MEAT JUS AND SMOOTH MASHED POTATOES.

OR

ORZO AUX SAINT-JACQUES

TENDER ORZO PAIRED WITH DELICATE SCALLOPS.

- DESSERT -

FRENCH TOAST

BRIOCHE FRENCH TOAST, DRIZZLED WITH A SMOOTH SALTED BUTTER CARAMEL.

OR

PAVLOVA

LIGHT AND AIRY PAVLOVA TOPPED WITH FRESH RED BERRIES.

- 70€ / PERSON -

Vegetarian option available upon request

CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT
Reims - France