



# 2022

buddha-bar™

8-12 rue Boissy d'Anglas  
75008 Paris  
+33 (0) 1 53 05 90 31  
celine@buddhabar.com

SERVICE VOITURIER  
À partir de 20h00 / Starts at 8.00PM  
buddhabar.com



buddha-bar™

# NEW YEAR'S EVE

# 2022



# MENU NOUVEL AN

310€ TTC PAR PERSONNE HORS BOISSONS



## COUPE DE CHAMPAGNE

Comtes de Champagne Grands Crus  
Blanc de Blancs Taittinger 2007  
& Bonbon d'avocat à la truffe d'hiver 🍄



## ENTRÉES

Foie gras d'oie, chutney de figues et madeleine matcha  
ou  
Sashimi de Saint-Jacques, gravlax de saumon, caviar Oscière et sauce ponzu  
ou  
Salade Dragon à la truffe d'hiver 🍄



## PLATS

Filet de turbot, médaillon de langouste et son émulsion,  
poêlée de champignons asiatiques et duo de topinambours  
ou  
Duo d'agneau, purée de butternut à la truffe d'hiver  
ou  
Risotto d'asperges à la truffe d'hiver et au parmesan 🍄



## DESSERT

Galet de marron, cœur coulant mandarine  
Café & Mignardises



# NEW YEAR'S EVE MENU

310€ VAT INCLUDED PER PERSON WITHOUT DRINKS



## GLASS OF CHAMPAGNE

Comtes de Champagne Grands Crus  
Blanc de Blancs Taittinger 2007  
& Avocado "bonbon" with winter truffle 🍄



## STARTERS

Goose foie gras, fig chutney and matcha madeleine  
ou  
Sea scallops sashimi, salmon gravlax, caviar Oscière and ponzu sauce  
ou  
Dragon salad with winter truffle 🍄



## MAIN COURSES

Turbot fillet, lobster medallion and its emulsion,  
pan-fried Asian mushrooms and jerusalem artichoke duo  
ou  
Duo of lamb, butternut puree with winter truffle  
ou  
Asparagus risotto, winter truffle and parmesan 🍄



## DESSERT

Chestnut pebble, mandarin heart  
Coffee & Mignardises