



# PARIS PYLA

## *Suggestions des fêtes\**

### ENTRÉES

Huîtres fines de claire n°2 x6	21€
Crevettes roses x6 ou x12	17€ / 34€
Gros escargots de Bourgogne x6	14€
Foie gras mi-cuit, toasts	24€
Saumon fumé, blinis	22€

### PLATS

Filet de cabillaud, cannelloni de courgettes, farce fine, beurre blanc à l'aneth	28€
Filet de bœuf Rossini, sauce Bercy, frites fraîches	38€
Coquillettes à la truffe, jambon blanc, jus de volaille truffé, comté	21€
Risotto aux gambas et sa bisque	32€
Cuisse de pintade farcie aux champignons, sauce forestière truffée, purée de pommes de terre maison	28€

### DESSERTS

Trilogie de fromages	16€
New York cheesecake, speculoos, coulis de fruits rouges	12€
Crème brûlée à la vanille	11€
Coeur coulant au chocolat, glace vanille	14€
Pâtisserie du Chef Pâtissier Mathieu Mandard	16€

**RÉSERVER**

*\*Les suggestions des fêtes vous sont proposées du 24 décembre à 18h jusqu'au soir du 25 inclus, puis du 31 décembre à 18h jusqu'au soir du 1er janvier inclus.*



# PARIS PYLA

## *Suggestions for the festive season\**

### STARTERS

“Fines de claire n°2” oysters x6	21€
Pink shrimps x6 or x12	17€ / 34€
Large Burgundy snails x6	14€
Semi-cooked foie gras, toasts	24€
Smoked salmon, blinis	22€

### MAIN DISHES

Cod fillet, zucchini cannelloni, fine stuffing, white butter with dill	28€
Rossini beef fillet, Bercy sauce, fresh fries	38€
Shell pasta with truffle, white ham, truffled poultry jus, comté cheese	21€
Prawn risotto with bisque	32€
Guinea fowl leg stuffed with mushrooms, truffled forest sauce, homemade mashed potatoes	28€

### DESSERTS

Trilogy of cheeses	16€
New York cheesecake, speculoos, red fruit coulis	12€
Vanilla crème brûlée	11€
Chocolate heart coulant, vanilla ice cream	14€
Pastries by Pastry Chef Mathieu Mandard	16€

**BOOK A TABLE**

*\*Holiday suggestions are available from December 24th at 6pm to the evening of December 25th, then from December 31st at 6pm to the evening of January 1st.*