

# BLOOM GARDEN



by Olivier Streiff

**SAINT-SYLVESTRE 2024 195€**

BOISSONS COMPRISES ACCORDS METS & VINS\*



Le **Bloom Garden Restaurant** est ravi de vous inviter à célébrer le **Nouvel An** autour d'un **menu festif** spécialement conçu pour l'occasion ! Plongez dans une **expérience culinaire unique**, où chaque plat allie **élégance et saveurs de saison**, pour un début d'année tout en gourmandise.

**Rejoignez-nous** pour une soirée mémorable et laissez nous vous offrir un dîner musical & dansant avec **Dj** et **SAXOPHONISTE** . **Réservez dès maintenant pour garantir votre place !**

Au plaisir de célébrer ensemble au **Bloom Garden Restaurant**.

## Pour Commencer

*Tartelette de foie gras à la noisette / sponge cake aux cèpes / bao de homard  
Champagne Brut CASTELANU*

## Première Entrée

*Ravioli de jaune d'œuf fumé à la truffe melanosporum  
Bordeaux Blanc "D" de Dauzac Cuvée Signature 2023*

## Seconde Entrée

*Noix de coquille St Jacques grillée, hollandaise aux sept fleurs  
Bandol Domaine de la Bégude 2023*

## Premier Plat

*Tournedos de lotte cuit nacré, texture de chou-fleur, sauce champagne  
Bordeaux Rouge "D" de Dauzac Cuvée Signature 2022*

## Second Plat

*Filet de bœuf mûré en croute de persil, jus corsé au cacao poivré  
MARGAUX Château Dauzac "Aurore de Dauzac" 2020*

## Premier Dessert

*Blanc mangé au potimarron coco et clémentine  
Champagne Brut CASTELANU*

## Second Dessert

*Délice au chocolat grand cru, glace vanille huile d'olive Taggiasche*

## Mignardises

*Pavlova citron verveine / tuile au miel / sablé au caramel passion*

Réservez au 01.83.64.38.30 ou [restaurant@bloomhouse-hotel.com](mailto:restaurant@bloomhouse-hotel.com)

23 rue du Château Landon 75010 Paris

Prix nets en euros - Services & taxes compris

\* 1 Verre(18cl) par plat

# BLOOM GARDEN

by Olivier Streiff

**SAINT-SYLVESTRE 2024 195€**

DRINKS INCLUDED WINE & FOOD PAIRINGS\*



**Bloom Garden Restaurant** is delighted to invite you to celebrate the **New Year** with a **festive menu** specially designed for the occasion! Immerse yourself in a **unique culinary experience**, where each dish combines **elegance and seasonal flavors**, for a gourmet start to the new year.

**Join us** for a memorable evening and let us treat you to a musical dinner & dance with **DJ** and **SAXOPHONIST**. Book now to guarantee your place!

We look forward to celebrating together at **Bloom Garden Restaurant**.

## Amuse-bouches

*Foie gras and hazelnut tartlet/ sponge cake with porcini mushrooms / lobster bao*  
*Champagne Brut CASTELANU*

## First Starter

*Smoked egg yolk raviolo with melanosporum truffle*  
*Bordeaux Blanc "D" de Dauzac Cuvée Signature 2023*

## Seconde Starter

*Grilled scallops with seven flower hollandaise*  
*Bandol Domaine de la Bégude 2023*

## First Main Course

*Baked monkfish tournedos, cauliflower texture, champagne sauce*  
*Bordeaux Rouge "D" de Dauzac Cuvée Signature 2022*

## Second Main Course

*Parsley crusted matured fillet of beef, spicy cocoa-pepper jus*  
*MARGAUX Château Dauzac "Aurore de Dauzac" 2020*

## First Dessert

*Blancmange with pumpkin, coconut and clementine*  
*Champagne Brut CASTELANU*

## Second Dessert

*Grand Cru Chocolate Delight with Taggiasche Olive Oil Vanilla Ice Cream*

## Mignardises

*Lemon verbena pavlova / honey tuile/caramel passion biscuit*

Réservation 01.83.64.38.30 ou restaurant@bloomhouse-hotel.com

23 rue du Château Landon 75010 Paris

Net prices in euros - Services & taxes included

\* 1 Glass(18cl) per dish