

BISTROT KINZO

Menu Saint-Sylvestre

New Year's Eve menu.

31 décembre 2025

Une Coupe de Champagne de la Maison Drappier.

One Glass of Champagne Maison Drappier.

Amuse-bouche

Chair de crabe, gelée de langoustine, chou-fleur, caviar

Crabe, scampi gel, cauliflowers, caviar.

Entrée

Raviole de homard, brunoise de légumes, bisque au Yuzu.

Lobster ravioli, diced vegetables, bisque and Yuzu.

Poisson

Daurade sauvage rôtie, artichauts, légumes verts, sauce Teriyaki.

Roasted wild Sea Bream, artichoke, green vegetables, Teriyaki sauce.

Viande

Chapon farcie grillé au Binchotan, sauce truffes noire.

Chapon Poultry grilled on Binchotan, black Truffle sauce.

Dessert

Entremet chocolat, fruits de la passion, sorbet mangue.

Chocolat cake with passion fruit and mango sorbet.

Petits fours du Chef

Chefs' petits fours.

150 euros / pers

Accord mets et vins 3 verres (Food & wine pairing) 50 euros

Accord mets et Sakés 3 verres (Food & Sake pairing) 65 euros

Réservation au 0148245749

Email : bistrot.kinzo@gmail.com, 13 rue Rougemont, 75009, Paris.