

MENU

NOUVEL AN 2022

NEW YEAR'S EVE MENU 2022

DAROCO 16

Groupe Live prévu tout au long de la soirée.
Live band planned throughout the evening.

Venez fêter votre Nouvel an 2022 au DAROCO 16
et vivez une nuit inoubliable pour célébrer le dernier jour de l'année !
*Come and celebrate your Parisian New Year 2022 at DAROCO 16 restaurant
and experience an unforgettable night for the last day of the year!*

90€ par personne (*hors boissons*)

Nous proposons plusieurs suggestions
au choix pour les entrées, secondi et desserts.



1 coupe de Prosecco offerte par l'équipe du DAROCO

POUR COMMENCER

Focaccia aux Olives de Benoît Castel

ENTRÉES

Carpaccio de langoustines, Stracciatella, Caviar Ossetra Petrossian

ou

Tartare de Veau, Siphon de Pomme de Terre, Truffe noire

ou

Crème d'Hélianthis au Parmesan, Truffe noire

PRIMO

Raviole de Champignons et Baies, Jus de Volaille

SECONDI

Suprême de Volaille de Bresse, Chou farci, Jus aux Airelles

ou

Filet de Bar de Ligne confit à l'Huile parfumée, Lentilles, Beurre citronné

PRÉ-DESSERT

Sgroppino

DESSERTS

Panettone perdu, Sirop d'Erable, Glace Fior di Latte

ou

Monte Bianco

90€ per person (*excluding drinks*)

We offer several suggestions to choose
for starters, secondi and desserts



1 glass of Prosecco offered by the Daroco Team

TO START

Focaccia with Olives from Benoît Castel

STARTERS

Carpaccio of langoustines, Stracciatella, Caviar Ossetra Petrossian

or

Veal Tartare, Potato Siphon, Black truffle

or

Cream of Helianthus with Parmesan cheese and black Truffle

PRIMO

Mushroom and Berry Ravioli, Poultry Jus

SECONDI

Supreme of Bresse poultry, stuffed cabbage, cranberry juice

or

Fillet of sea bass confit in perfumed oil, lentils, lemon butter

PRÉ-DESSERT

Sgroppino

DESSERTS

Panettone perdu, Maple Syrup, Fior di Latte Ice Cream

or

Monte Bianco