Autour des Fêtes...
Let's Celebrate!

LA BÛCHE DE L'HÔTEL THE WESTIN PARIS – VENDÔME EST UNE ÉDITION LIMITÉE DE NOTRE CHEF PÂTISSIER FLORENCE LESAGE DISPONIBLE EN 40 PIÈCES.

En vente à emporter du 21 au 25 décembre, elle est également disponible à la dégustation au bar Tuileries et au restaurant Le Jardin d'Hiver du 11 au 31 décembre.

Bûche pour 6 à 8 personnes : 80€
Au bar Tuileries ou au restaurant Le Jardin d'Hiver : 13€
Réservations du 1er au 22 décembre inclus

OUR PASTRY CHEF FLORENCE LESAGE DECIDED TO CELEBRATE THE HOLIDAYS WITH A TROMPE L'OEIL LOG AVAILABLE IN A LIMITED EDITION OF 40 PIECES.

For sale to take away from the 21st to the 25th of December. You will also be able to enjoy it at the Tuileries bar and at the restaurant Le Jardin d'Hiver between December 11th and 31st.

Christmas log for 6 to 8 persons: €80
At the Tuileries bar or the restaurant Le Jardin d'Hiver: €13
Reservations from the 1st to the 22nd of December included

INFORMATION / RESERVATION
01 44 77 10 07 - LEFIRST@WESTIN.COM
Réservation et prépaiement obligatoires
Reservation and prepayment required

2017
Fêtes de Fin d'Année
End of Year Celebrations

Le Westin Paris - Vendôme vous invite à célébrer les fêtes de fin d'année dans l'intimité du restaurant Le First ou dans le décor acidulé de son nouveau restaurant Le Jardin d'Hiver. Les créations culinaires de notre Chef David Réal vous surprendront par leur raffinement et leur authenticité.

The Westin Paris - Vendôme welcomes you to celebrate the holiday season in the intimacy of Le First restaurant and in the colorful decor of our new restaurant Le Jardin d'Hiver. Our Chef David Réal will delight you with his refined and authentic creations.

THE WESTIN
PARIS-VENDÔME

THE WESTIN PARIS - VENDÔME
3, RUE DE CASTIGLIONE - 75001 PARIS
THEWESTINPARIS.COM

Dîner de Noël
Christmas Eve Dinner

DIMANCHE 24 DÉCEMBRE 2017 - *SUNDAY, DECEMBER 24TH 2017*
À PARTIR DE 20H AU RESTAURANT LE JARDIN D'HIVER
FROM 8 PM AT LE JARDIN D'HIVER RESTAURANT

Les cannellonis de foie gras, velouté givré de panais, pistou de mâche
Foie gras cannelloni, frosted parsnip velouté, lamb's lettuce « pistou »

La volaille « bio » rôtie, croustillant de langoustine, blette gratinée, jus mousseux d'une américaine
The roasted organic poultry, crisply baked Dublin Bay prawns, Swiss chard au gratin, shellfish sauce flamed with Cognac

Chèvre cendré, huile de pignons de pin, riquette croustillante
Goat cheese, pine seeds oil, crispy rocket salad

La clémentine, l'orange amère et le chocolat noir
Clementine, bitter orange and dark chocolate

105€ PAR PERSONNE (HORS BOISSONS)
€105 PER PERSON (BEVERAGES NOT INCLUDED)

Réveillon du Nouvel An
New Year's Eve Dinner

DIMANCHE 31 DÉCEMBRE 2017 - *SUNDAY, DECEMBER 31ST 2017*
À PARTIR DE 20H AU RESTAURANT LE JARDIN D'HIVER, SOIRÉE ANIMÉE PAR UN DJ
FROM 8 PM AT LE JARDIN D'HIVER RESTAURANT, DANCING PARTY WITH DJ

L'osso bucco, cromesquis d'épinard et truffes noires du Périgord
Osso bucco, spinach kromesky fritters and black truffles from Périgord

La noix de Saint Jacques marinée à la clémentine, caviar Oscietre et lait ribot
Scallops marinated in clementine, Oscietra caviar and buttermilk

Le bar de ligne, bouillon de tamarin, raviole de coquillages
Line-fished bass, tamarind broth, shellfish small ravioli

Le Bleu de Gex, granité poire et miel du Westin
Blue cheese, pear granita and Westin honey

Le pamplemousse, la vanille et l'avocat
Grapefruit, vanilla and avocado

Mignardises en partage : Mont-Blanc Cassis et Douceur Noisette
Delicacies to share: Blackcurrant Mont-Blanc and hazelnut sweet

199€ PAR PERSONNE (HORS BOISSONS)
€199 PER PERSON (BEVERAGES NOT INCLUDED)

Brunch de Noël
Christmas Day Brunch

LUNDI 25 DÉCEMBRE 2017 - *MONDAY, DECEMBER 25TH 2017*
DE 12H15 À 15H AU RESTAURANT LE FIRST
FROM 12.15 PM TO 3 PM AT LE FIRST RESTAURANT

Brunch festif incluant une variété de plats et boissons raffinés et inventifs accompagnés d'une large sélection de poissons et fruits de mer, de fromages régionaux et de douceurs.

Festive brunch including a large variety of sophisticated and creative dishes and beverages, with a wide selection of seafood, regional cheese and pastries.

99€/PERS. INCLUANT UNE COUPE DE CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT GRAND BRUT
€99/PERS. INCLUDING A GLASS OF CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT GRAND BRUT

Brunch du Nouvel An
New Year's Day Brunch

LUNDI 1 JANVIER 2018 - *MONDAY, JANUARY 1ST 2018*
DE 12H15 À 15H AU RESTAURANT LE FIRST
FROM 12.15 PM TO 3 PM AT LE FIRST RESTAURANT

Brunch festif incluant une variété de plats et boissons raffinés et inventifs accompagnés d'une large sélection de poissons et fruits de mer, de fromages régionaux et de douceurs.

Festive brunch including a large variety of sophisticated and creative dishes and beverages, with a wide selection of seafood, regional cheese and pastries.

99€/PERS. INCLUANT UNE COUPE DE CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT GRAND BRUT
€99/PERS. INCLUDING A GLASS OF CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT GRAND BRUT