MENU
SAINT-SYLVESTRE

120€*

Votre soirée du Nouvel An commence au Quai 108 !

Tartelette aux champignons sauvages,
Comté affiné, sarrasin soufflé

—

Foie gras de canard mi-cuit,
gel pomme – shiso, brioche

Tortellini de langoustine, chou-fleur,
bouillon de crustacés, citron combawa

—

Turbot rôti, courge spaghetti,
coquillages, citron caviar, fenouil sauvage

Bœuf maturé, cerfeuil tubéreux décliné,
oignon rose de Roscoff, achillée mille-feuille

—

Brie de Meaux truffé, praliné noix – Xérès

—

Tarte soufflée chocolat, praliné sarrasin,
fleur de sel, glace à l'agastache

* TTC / Tarif hors boisson
Réservation obligatoire en ligne sur quai108.fr
Offre valable exclusivement pour le réveillon du 31 décembre 2026

Quai 108 - 108, rue Saint-Lazare 75008 Paris

MENU
NEW YEAR'S EVE

120€*

Your New Year's Eve celebration begins at Quai 108!

Wild mushroom tartlet,
aged Comté, puffed buckwheat

—

Semi-cooked duck foie gras,
apple and shiso gel, brioche

Langoustine tortellini, cauliflower,
shellfish broth, makrut lime

—

Roasted turbot, spaghetti squash,
shellfish, finger lime, wild fennel

Aged beef, textures of tuberous chervil,
Roscoff pink onion, yarrow

—

Truffled brie de meaux, walnut praline, sherry

—

Chocolate soufflé tart, buckwheat praline,
fleur de sel, anise hyssop ice cream

* All prices include VAT. Drinks not included
Advance booking required online at quai108.fr
Offer valid exclusively for New Year's Eve on 31 December 2026

Quai 108 - 108, rue Saint-Lazare 75008 Paris