

Mimesa  
RUE ROYALE

2022

**NEW YEAR'S MENU**  
BY JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

Caviar egg Mimosa

Marinated scallops, black truffle, parmesan, hazelnut oil

Pasta, lobster and parmesan cooked in harmony, pressed lobster sauce

Chateaubriand cooked in our wood oven, Périgueux sauce

New year's omelette norvégienne cooked in our wood oven

Price by person:  
345 euros (excluding drinks)  
+ 175 euros *classique wine pairing*  
+ 300 euros *prestige wine pairing*

CONTACT & RESERVATIONS :  
+33 (0)1 53 93 65 52  
[reservation@mimosa-rueroyale.com](mailto:reservation@mimosa-rueroyale.com)

10% TVA tax included in price, net price in euros, service included.  
Allergy menu available on demand.

2022

**MENU DU NOUVEL AN**  
PAR JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

Œuf mimosa caviar

Noix de Saint-Jacques marinées, truffe noire, parmesan, huile de noisette

Pâtes, homard, parmesan cuisinés ensemble, jus de la presse

Chateaubriand au feu de bois, sauce Périgueux

Omelette norvégienne du nouvel an au four à bois

Prix par personne :  
345 euros (hors boissons)  
+ 175 euros *accord mets et vins*  
+ 300 euros *accord Grands Vins*

CONTACT & RÉSERVATIONS :  
+33 (0)1 53 93 65 52  
[reservation@mimosa-rueroyale.com](mailto:reservation@mimosa-rueroyale.com)

TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euros, service compris.  
Le menu avec les allergènes par plat est disponible sur demande.

