

S

New Year's
Eve

S

New Year's Eve

Célébrons Ensemble !

Direction le Skybar Paris, au 32ème étage de Pullman Paris Montparnasse, pour célébrer la Nouvelle Année la tête dans les étoiles, avec une des plus jolies vues sur la Ville Lumières. Dîner gourmet, Champagne, ambiance festive : débutez l'année 2025 de la manière la plus scintillante !

Come Celebrate!

Destination Skybar Paris, at the 32nd floor of the Pullman Paris Montparnasse, to celebrate New Year's Eve in the stars, with one of the most beautiful views of the City of Lights. Gourmet dinner, Champagne, festive atmosphere: Start 2025 in the most unforgettable way!

Dîner assis de 20h à 23h*
Seated dinner from 8pm to 11pm

350€ / personne
€350 / person

The Party Continues !

A partir de 23h, rejoignez-nous pour une soirée exclusive avec notre DJ et une coupe de champagne à la main.

From 11pm, join the party to ring in 2025 and dance the night away to our exclusive DJ set with a glass of champagne in your hand.

85€ / personne avec réservation à partir de 23h
105€ / personne sans réservation à partir de 23h
€85 / person with booking from 11pm
€105 / person without booking from 11pm

Réservation obligatoire. Toute annulation doit être effectuée 72h maximum avant l'évènement.
Reservation required. Cancellation must be made at least 72h before the event.

Toute commande hors offre sera à régler sur place. Payment on site for extra orders.

Tenue correcte exigée. Accès à partir de 18 ans. Proper attire required. Access from 18+ years

S

*New Year's
Eve*

Let's sparkle !

Direction le Skybar Paris, au 32ème étage, pour célébrer la Nouvelle Année la tête dans les étoiles, avec une des plus jolies vues sur la Ville Lumières.

Dîner gourmet, Champagne Ruinart Blanc de blancs, ambiance festive : débutez l'année 2025 de la manière la plus scintillante !

Let's sparkle !

Destination Skybar Paris, at the 32nd floor of the Pullman Paris Montparnasse, to celebrate New Year's Eve in the stars, with one of the most beautiful views of the City of Lights.

Gourmet dinner, Blanc de Blancs Ruinart Champagne, festive atmosphere:

Start 2025 in the most sparkling way possible!

Dîner festif de 20h à 23h*

Festive dinner from 8pm to 11pm

350€ / personne

€350 / person

Dress code élégant

Elegant dress code

Réservation obligatoire. Toute annulation doit être effectuée 72h maximum avant l'évènement.

Reservation required. Cancellation must be made at least 72h before the event.

Toute commande hors offre sera à régler sur place. *Payment on site for extra orders.*

Tenue correcte exigée. Accès à partir de 18 ans. *Proper attire required. Access from 18+ years*



NEW YEAR'S EVE

LET'S SPARKLE !

Celebrate the New Year's Eve in the stars at the 32nd floor,
with one of the most beautiful views of the City of Lights.

FESTIVE TIME

From 11pm, start the party and the dancefloor with our dj set and
a glass of champagne.

€85 by guest with reservation | From 11pm

€105 by guest without booking | From 11pm



AMUSE-BOUCHES | APPETIZERS

GAUFFRE SALÉE **SALTED WAFFLE**

Avocat, œufs de saumon
Avocado, salmon roe

CÉLERI REMOULADE **CELERY REMOULADE**

Caviar de moutarde
Mustard caviar

ROULEAU D'AUBERGINE **EGGPLANT ROLL**

Tartare de bœuf, œufs de caille
Beef tartare, quail eggs

ENTRÉES | STARTERS

BETTERAVE CONFITE **CONFITE BEETROOT**

Sauce toki, labneh aux épices
Toki sauce, spiced labneh

LANGOUSTINES EN KADAÏF **LANGOUSTINES IN KADAIF**

Basilic thaï, chutney de coin
Thai basil, quince chutney

PLATS | MAIN COURSES

COD "À LA PLANCHA" **PLANCHA BLACK-COD**

Dashi yuzu-truffe
Yuzu-truffle dashi

SUBLIME CHOUX FARCI **SUBLIME STUFFED CABBAGE**

Foie gras, canard poêlé, crème au raifort
Foie gras, pan-seared duck, horseradish cream

SERVI AVEC RIZ PARFUMÉ JASMIN, CORIANDRE, LAIT DE COCO
SERVED WITH JASMIN RICE, CORIANDER, COCONUT MILK

DESSERTS

MONT-BLANC KUMQUAT ET MARRON **MONT-BLANC KUMQUAT AND CHESTNUT**

KIWI ET CORIANDRE **KIWI AND CORIANDER**

POIRE AU CHAMPAGNE ET TONKA **PEAR WITH CHAMPAGNE AND TONKA BEAN**

BOISSON | BEVERAGE

CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS

Une bouteille pour deux personnes
One bottle for two people

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for health, please consume with moderation.

Origine de nos viandes : France
Origin of our meats : France



MENU VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN MENU

AMUSE-BOUCHES | APPETIZERS

BLACK HOUMOUS **BLACK HUMMUS**

Chips de maïs
Corn chips

CÉLERI REMOULADE **CELERY REMOULADE**

Caviar de moutarde
Mustard caviar

THAÏ BANG BANG **THAI BANG BANG**

Sweet chili
Sweet chili

ENTRÉES | STARTERS

BETTERAVE CONFITE **CONFITE BEETROOT**

Sauce Toki, labneh aux épices
Toki sauce, spiced labneh

BOUILLON DASHI YUZU-TRUFFE **DASHI YUZU-TRUFFLE BROTH**

PLAT | MAIN COURSE

CHOU-FLEUR RÔTI AU MISO **ROASTED CAULIFLOWER WITH MISO**

Noix de coco, labneh, praliné noisiette
Coconut, labneh, hazelnut praline

Riz parfumé jasmin, coriandre, lait de coco
Jasmin rice, coriander, coconut milk

DESSERTS

MONT-BLANC KUMQUAT ET MARRON **MONT-BLANC KUMQUAT AND CHESTNUT**

KIWI ET CORIANDRE **KIWI AND CORIANDER**

POIRE AU CHAMPAGNE ET TONKA **PEAR WITH CHAMPAGNE AND TONKA BEAN**

BOISSON | BEVERAGE

CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS

Une bouteille pour deux personnes
One bottle for two people

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for health, please consume with moderation.

Origine de nos viandes : France
Origin of our meats : France