

# New year's Eve Menu

Ravioles de Gambas et  
Légumes de Saison

*Prawn Ravioli with Seasonal Vegetables*

Pintade Farcie au Foie Gras, Millefeuille  
de Pommes de Terre, Jus de Cuisson  
infusé aux Herbes et Échalote Confit

*Guinea Fowl Stuffed with Foie Gras,  
Potato Millefeuille, Herb-Infused  
Cooking Juices and Shallot Confit*

Bûche Exotique Passion Coco

*Exotic Coconut Passion Log*

**NENI** Paris.

# Vegetarian Menu

Oeuf Poché, Crème de Céleri,  
Tuile de Parmesan

*Poached Egg, Cream of Celery,  
Parmesan Tuile*

Ravioles Épinard, Pleurotes et Ricotta,  
Gratinées et Nappées d'une  
Crème de Pleurotes

*Spinach, Oyster Mushroom and Ricotta  
Ravioli, au Gratin and Topped with a  
Cream of Oyster Mushroom Sauce*

Bûche Exotique Passion Coco  
*Exotic Coconut Passion Log*

**NENI** Paris.