

# KITCHEN & BAR

---

## AT COURTYARD

### MENU FESTIF 2022 FESTIVE MENU 2022

44€

#### ENTRÉES TO START

Foie gras poêlé, jus banyuls et champignons des bois, chutney de figues  
Pan-fried foie gras, banyuls juice and wild mushrooms, fig chutney

Ou / Or

Ceviche de gambas aux algues marinées, cresson à l'huile de noisette  
Prawn ceviche with marinated seaweed, watercress in hazelnut oil

#### PLATS MAIN COURSES

Filet de bar grillé au beurre de badiane, riz vénéré, feuille de chou kale  
Sea bass fillet grilled with star anise butter, venerated rice, kale leaf

Ou / Or

Pièce du boucher français au poivre noir fumé, moelleux de patate douce et sifflet de légumes  
French butcher's piece with smoked black pepper, soft sweet potato and vegetable whistle

#### DESSERTS TO FINISH

Bûche de notre pâtissier, praline et poire Williams  
Yule log from our pastry chef, praline and Williams pear

Ou / Or

Nougat glacé aux fruits confits, nage de coco  
Frozen nougat with candied fruits, coconut nage

TVA incluse  
VAT included

N'hésitez pas à solliciter notre équipe si vous êtes sujet à des allergies ou régimes alimentaires.  
Do not hesitate to contact our team if you have any food allergies or special dietary needs.

Toutes nos viandes sont d'origine française ou de l'Union Européenne.  
All our meats are French or European Union origin

**COURTYARD**  
BY MARRIOTT

Paris Roissy  
Charles de Gaulle Airport