

Date : 15/11/2013

Auteur : -

## La Saint-Sylvestre chez Flo



**Généreux réveillon de la Saint-Sylvestre 2013 "au choix", à 139 €, une demi-bouteille de vin ou de champagne comprise.**

C'est ici que Jean-Paul Bucher avait commencé sa saga gourmande en reprenant cette superbe et vaste **brasserie** 1900, en 1968. Depuis, **Flo** est devenu le navire Amiral du groupe, et demeure l'une des adresses les plus paisiennes de la capitale.

Vous tomberez forcément sous le charme de son cadre exceptionnel typiquement 1900, avec une salle à manger parée de vitraux colorés, une longue frise mural qui met en scène des personnages de contes alsaciens, et même un vieux piano mécanique.

Réveillon du Nouvel An dans une ambiance Art Déco.

Une adresse donc idéale pour passer une super soirée de la Saint-Sylvestre et passer à l'An Neuf dans une ambiance chaleureuse.

Le généreux réveillon de la Saint-Sylvestre 2013 "au choix", est à 139 €, avec une demi-bouteille de vin ou de champagne comprise. Les vins proposés : Bordeaux rouge AOC Château Magnan La Gaffelière – Saint Emilion Grand Cru (37,5 cl), ou Bourgogne Blanc AOC Chablis 1er Cru Fourchaume – Jean Durup (37,5cl), ou Champagne Vranken Demoiselle pour la Gastronomie.

## Évaluation du site

Paris Gourmand est un webzine gastronomique. On trouve ici des articles présentant des produits alimentaires ainsi que les nouveaux restaurants, cafés et bars.

**Cible**  
Spécialisée

**Dynamisme\*** : 6

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

**Extraits de la carte :**

**Coupe de champagne Vranken**

\*

**Amuses-bouche**

\*

**Entrée :**

Dégustation de foie gras de canard : Crème brûlée au foie gras, croustillant de foie gras

aux pommes, foie gras et chutney de fruits de saison, crémeux de potiron au foie gras, ou

Frivolité de saumon fumé norvégien et chair de tourteau, crème de fenouil parfumée au curry, ou

Les 9 huîtres de l'écailler, ou

Croustilles de gambas aux herbes fraîches, chutney de mangue

\*

**Pause gourmande**

Sorbet poire à l'eau de vie williamine « Morand »

\*

**Poisson :**

Noix de Saint-Jacques en croûte de noisettes, jeunes poireaux et crème de coques, ou

Croustillant de saumon norvégien, coulis de crustacés, pommes de terre rattes du Touquet

et asperges vertes

\*

**Viande :**

Coeur de rumsteck de boeuf Hereford poêlé, millefeuille de pomme de terre et cèpes, ou

Suprême de chapon fermier des Landes aux morilles, macaronis gratinés au parmesan, ou

Magret de canard IGP du Sud-ouest au vinaigre balsamique, pain perdu « pomme et mangue »

\*

**Fromage**

Cabécou chaud sur toast, doucette aux cerneaux de noix

\*

**Dessert**

Croquant feuillantine au grand cru de chocolat manjari, framboises, caramel laitier à la fleur de sel, ou

Fruits exotiques rafraîchis au citron vert, crème glacée au mascarpone, ou

Vacherin glacé « Vanille et Cassis bio », ou

Délice au grand cru de chocolat Valrhona et suprême à la vanille bourbon, streuzel aux amandes

\*

**Infos Pratiques :**

**Restaurant Flo**

Voiturier au dîner.

7, cour des **Petites Ecuries** Paris 10e

Téléphone : **01.47.70.13.59**.

Métro : **Château d'Eau**

Plan du quartier avec Google Maps