





20
23

CONTACT & RESERVATIONS :
+33 (0)7 63 62 24 74
commercial@forest-paris.com



NEW YEAR'S MENU

SHARING – 200EUROS PER PERSON

Glass of Pommery Blanc de Blancs champagne
or Signature Cocktail

Complimentary water and coffee

FIRST

Ikejime sea bass sashimi, herb
and raisin salad, greek yogurt

Vegetarian option : Golden cauliflower,
pickled onion, greek yogurt

A FOREST

oyster mushroom, mushroom cream, hazelnut,
pickled radish, black truffle shavings

SHELL

Pan seared scallops, sweet potato purée,
pan fried clementine, purple oxalis & sumac

BLOOM

Mediterranean red tuna tartare, yellow kiwi, finely
chopped mint & shallots, roast hazelnuts & zaatar

Vegetarian option : Ajitsuke egg, soy tahina & trout
roe mirin, purple oxalis, pickled red onion & sumac

LIGHT MY FIRE

Flambéed Bømlo salmon, diced apple,
fennel, kohlrabi, dill

Vegetarian option : Roast curly kale,
cashew & miso sauce, oxalis

CLASSIC

Entrecôte steak from Normandie, parsnip &
coffee purée, celery chimichurri

Vegetarian option : Du Puy lentils,
sweet potato, feta & pomegranate

HERCULES

Hercules cheese plater, pear & hibiscus jam,
homemade miso butter

PRALINE

Hazelnut praline Bûche, cinnamon biscuit,
vanilla cream

Net prices all tax included and service included.
Prix nets TTC et service inclus.

MENU NOUVEL AN

À PARTAGER – 200EUROS PAR PERSONNE

Coupe de champagne Apanage Blanc de Blancs
ou Cocktail Signature

Eaux et café à discrétion

FIRST

Bouchée de Sashimi de bar ikéjimié, salade
d'herbes aux raisins secs, yaourt grec

Option végétarienne : Chou-fleur doré,
oignon pickles, yaourt grecque

A FOREST

Pleurotes, crème de champignons, noisettes,
pickles de radis, copeaux de truffe noire

SHELL

Saint-Jacques snackées, purée de patate
douce, clémentines poêlées, oxalys pourpre & sumac

BLOOM

Tartare de thon rouge de méditerranée,
kiwi jaune, menthe ciselée & échalotes,
noisettes torréfiées & zaatar

Option végétarienne : Œuf Ajitsuke, tahina au
soja & mirin oeufs de truite, oxalys pourpre,
oignons rouges pickels & sumac

LIGHT MY FIRE

Saumon Bømlo flambé au chalumeau, brunoise
de pommes, fenouil, chou-rave, aneth

Option végétarienne : Chou frisé rôti,
sauce noix de cajou & miso, oxalys

CLASSIC

Entrecôte de Boeuf normand, purée de
panais au café, chimichurri de céleri

Option végétarienne : Lentilles du Puy,
patate douce, féta & grenade

HERCULES

Assiette de fromages Hercules, confiture
de poire & hibiscus, beurre miso maison

PRALINE

Bûche pralinée noisette, biscuit cannelle,
crème vanille

