# La Famille Dumant dévoile ses menus pour les fêtes de fin d'année!

## Une célébration de Noël et du savoir-faire gastronomique à la française.

À l'approche des fêtes de fin d'année, le Groupe Dumant, famille emblématique de restaurateurs français, révèle ses menus exceptionnels imaginés pour l'occasion dans ses adresses parisiennes : Aux Crus de Bourgogne et Aux Lyonnais.



## Aux Crus de Bourgogne

Au cœur du 2e arrondissement, Aux Crus de Bourgogne cultive depuis des décennies l'esprit des grandes brasseries parisiennes : un décor intemporel, des saveurs franches et un accueil sincère qui font la réputation de cette institution.

## Horaires exceptionnels:

## • 24 décembre :

Ouvert le midi Fermé le soir Fermé le 25 décembre

## • 31 décembre :

Déjeuner à la carte

Dîner du réveillon : un menu d'exception, pensé comme une ode aux produits de terroir et aux grands classiques bourguignons.

## Un menu de réveillon gourmand

Dans le respect de sa tradition culinaire, la maison a concocté un dîner festif et généreux. La soirée débute avec des amuse-bouches incluant foie gras & toasts et escargots en persillade. Le menu met à l'honneur des classiques tels que le gratin de queues d'écrevisses, le homard grillé, l'incontournable bœuf Wellington et le macaroni truffe & foie gras. L'expérience se conclut par le Brillat-Savarin à la truffe et une tartelette façon Doma.



## MENU DU 31 DÉCEMBRE

MENU UNIQUE EN 8 TEMPS À 250€

- Amuses Bouches

  COUPE DE HAMPAGNE POL ROGER RÉSERVE
- FOIE GRAS & TOASTS
- ESCARGOTS EN PERSILLADE

## Première Entrée

GRATIN DE QUEUES D'ÉCREVISSES

## Deuxième Entrée MACARONI TRUFFE & FOIE GRAS

HOMARD GRILLÉ, SAUCE AU BEURRE BLANC

Viande

BOEUF WELLINGTON

## Rafraîchissement trou normand

Tromage

BRILLÂT SAVARIN À LA TRUFFE

## Desserts

- TARTELETTE FAÇON DOMA
- COUPE DE CHAMPAGNE POL ROGER RÉSERVE





## **Aux Lyonnais**

Adresse emblématique de la cuisine lyonnaise à Paris, Aux Lyonnais fait vivre l'âme généreuse des bouchons. Ici, le terroir se raconte avec panache, et les plats emblématiques de la capitale de la gastronomie sont sublimés par le savoir-faire des équipes du Groupe Dumant.

## Horaires exceptionnels:

• 31 décembre :

Déjeuner à la carte

Dîner du réveillon : un menu festif, inspiré des grandes spécialités lyonnaises, revisité avec élégance pour un réveillon tout en authenticité.

## Un réveillon aux saveurs généreuses

Fidèle à son esprit de bouchon raffiné, l'établissement propose un parcours gourmand qui marie classiques de la maison et produits de fête : le repas d'exception s'ouvre sur une mise en bouche autour de l'huître pochée et se poursuit avec la classique terrine de foie gras maison. Les plats se succèdent avec le turbot grillé et une belle pièce de viande, le filet de bœuf Rossini. Le dîner se conclut avec un Mont d'Or à la truffe et un dessert fruité et vanillé.



## La signature Dumant

### Entre héritage familial et excellence gastronomique.

Restaurateurs et passionnés, Félix et Margot Dumant perpétuent avec passion l'héritage des bistrots parisiens traditionnels. Issus d'une famille de restaurateurs, les deux jumeaux ont su imposer leur signature à travers des établissements emblématiques, où la cuisine française authentique est mise à l'honneur avec générosité et élégance. Avec un portefeuille d'adresses incontournables : Aux Crus de Bourgogne, Le Chardonnay, Les Marches, Les Bons Crus, et plus récemment Aux Lyonnais en association avec Alain Ducasse ou encore L'Auberge du Mouton Blanc , le groupe Dumant allie respect des traditions twistées avec toute leur modernité.