

LAZARE

- PARIS -

WWW.LAZARE-PARIS.FR

LA BRASSERIE OÙ RÈGNE L'AMOUR DU BÔN

WWW.LAZARE-PARIS.FR

MENU DU RÉVEILLON

CONÇU PAR LE CHEF ERIC FRECHON

Le 31 décembre 2018

95 € PAR PERSONNE HORS BOISSON

ou au choix à la carte

ENTRÉES

35€

Poireaux cuits au feu de bois, tartare d'huîtres, citron et ciboulette
Noix de coquilles Saint-Jacques au caviar de Hareng, recouvert de soupe de Cresson
Terrine de foie gras de canard maison, chutney de fruits d'hiver
Escargots gratinés au beurre, ail et persil, tomates confites

PLATS

55€

Tourte de gibier à plumes et foie gras, salade maraîchère
Noisettes de biche aux genièvres, sauce grand Veneur; mousseline de céleri-rave
Boudin de homard et morilles, beurre battu au citron
Coquillettes pour enfants gâtés, jambon et truffe noire
Saumon d'Ecosse rôti aux lentilles du Puy, vinaigrette truffée
Filet de bœuf poêlé au jus de Porto, purée de pomme de terre truffée

DESSERTS

15€

Millefeuille à la vanille, caramel au beurre salé
Tarte au chocolat grand cru et glace café
Poire rôtie aux épices et noisettes torréfiées, sorbet poire
Brie de Meaux affiné aux noix, salade mesclun

RESERVER

PRIX EN EUROS NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

LAZARE

- PARIS -

WWW.LAZARE-PARIS.FR

THE BRASSERIE WHERE THE LOVE OF GOOD RULE

WWW.LAZARE-PARIS.FR

NEW YEAR'S EVE MENU

CREATED BY CHEF ERIC FRECHON

31st December 2018

95 € PER PERSON EXCLUDING DRINKS

or a choice 'à la carte'

STARTERS

35€

Woodfire cooked leek, raw oyster tartar, lemon and chives
Scallops with herring caviar, covered in cress soup
Homemade foie gras 'terrine', winter fruit chutney
Snails baked in butter, garlic and parsley, confit slow cooked tomatoes

MAIN COURSES

55€

Feathered game pie with foie gras, fresh market salad
Vénison with juniper, celeriac mousseline, red wine Grand Veneur sauce
Lobster and morel mushroom 'boudin' style light sausage, lemon butter
Macaroni for spoilt kids, ham and black truffle
Scottish salmon roasted with Puy lentils, truffle dressing
Beef filet in Port jus, truffle mashed potatoes

DESERTS

15€

Vanilla and salted caramel millefeuille
Finest vintage chocolate tart with coffee ice cream
Roasted spiced pear with roasted hazelnuts, pear sorbet
Brie de Meaux with walnuts, Provencal fresh leaf salad

BOOK A TABLE

PRICES IN EUROS, TAXES AND SERVICE INCLUDED