

LAZARE

- PARIS -

WWW.LAZARE-PARIS.FR

UN LIEU DE VIE OÙ RÈGNE L'AMOUR DU BON

ÉDITION 2024

MENU SAINT SYLVESTRE

Conçu par le Chef Eric Frechon

LE 31 DÉCEMBRE 2024

MENU

- 140 € -

ENTRÉE & PLAT ou PLAT & DESSERT

- 115 € -

ENTRÉE

Poireau cuit au grill, vinaigrette mimosa à la truffe noire

Soupe de céleri rave et châtaignes, écume de truffe noire

Carpaccio de noix de coquilles Saint-Jacques, huître « Perle Blanche » relevé au curry

Gravlax de saumon, yaourt aux zestes de citron vert, caviar de Harengs

Foie gras de canard mi cuit, chutney aux fruits d'hiver



PLAT

Vol au vent de ris de veau aux morilles, quenelles de volaille, sauce crémée au vin jaune

Suprême de pintade doré au sautoir, légumes racines, champignons et châtaignes

Montgolfière de coquilles Saint-Jacques aux moules et poireaux à peine safranée

Filet de boeuf cuit à la ficelle, ravioles de foie gras de canard

Petit salé de saumon et lard fumé, vinaigrette à la truffe noire



DESSERT

Brie de Meaux affiné aux fruits du mendiant

Profiteroles au chocolat grand cru, glace à la noix de coco, sauce chocolat

Millefeuille à la vanille Bourbon, sauce caramel au beurre salé

Mont-Blanc aux marrons glacés, sorbet poire et éclats de cassis

Carpaccio d'ananas au poivre de Sichuan, sorbet citron vert

Prix en euros nets, taxes et service compris