

LAZARE

- PARIS -

Fait maison pour l'amour du bon

BRASSERIE FRANÇAISE

Fait maison pour l'amour du bon

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Imaginé par le Chef Eric Frechon

LE 31 DÉCEMBRE 2025

Entrée / Plat / Dessert - 145 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 120 €

ENTRÉE

au choix

*Foie gras de canard mi-cuit fait maison, brioche toastée
Tartare de Saint-Jacques et huîtres, crème acidulée, huile de curry
Langoustines crues tout simplement huile d'olive citron
6 pièces d'escargots en coquille gratinés au beurre d'ail et persil
Fin velouté de champignons, cappuccino de truffe noire*



PLAT

au choix

*Turbot rôti aux châtaignes à peine crémée, légumes oubliés, jus de rôti
Chou farci au homard, Saint-Jacques et champignons sauvages
Vol-au-vent de volaille, ris de veau, épinard et morilles au vin du Jura
Filet de bœuf doré au sautoir, purée de pomme de terre à la truffe noire*



DESSERT

au choix

*Vacherin servi à la cuillère, pain de campagne toasté
Pavlova au sorbet et fruits exotiques
Espuma de chocolat grand cru tiède, glace café
Baba bouchon imbibé au vieux rhum ambré, crème mi-montée à la vanille
Poire, framboise infusées à l'eau de rose, sorbet Champagne*

Prix en euros nets, taxes et service compris

