MENU DU RÉVEILLON DE NOËL

Imaginé par le Chef Eric Frechon

LE 24 DÉCEMBRE 2026

Entrée / Plat / Dessert - 99 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 79 €

ENTRÉE

au choix

Foie gras de canard mi-cuit fait maison, brioche toastée

Aiguillettes de saumon fumé au bois de hêtre, crème crue acidulée aux grains de caviar

Œuf parfait aux champignons sauvages, sabayon aux cèpes, jus de persil plat

Noix de Saint-Jacques rôtie en coquille au beurre aux algues, salicorne et croûtons de pain

*

PLAT

au choix

Coquillettes pour enfants gâtés, comté et truffe noire

Saumon doré au beurre de sarrasin, gnocchi et jus de cresson

Filet de canette laqué au miel épicé, purée de patate douce au foie-gras

Dinde fermière farcie et rôtie en cocotte, gratin dauphinois aux parfums de sous-bois

*

DESSERT

au choix

Brie farci aux fruits du mendiant, pain grillé

La Bûche de Noël de Lazare

Vacherin aux fruits exotiques

Prix en euros nets, taxes et service compris

LAZARE

- PARIS -

Homemade for love of good food FRENCH BRASSERIE Homemade for love of good food

CHRISTMAS EVE MENU

Imagined by Chef Eric Frechon

DECEMBER 24, 2026

Starter / Main Course / Dessert - €99

Starter / Main Course or Main Course / Dessert - €79

STARTER
of your choice

Homemade semi-cooked duck foie gras, toasted brioche

Beechwood-smoked salmon strips, tangy crème crue & caviar

Slow-cooked egg with wild mushrooms, cep sabayon & flat-leaf parsley jus

Scallop roasted in the shell with seaweed butter, samphire & toasted bread croutons

*

MAIN COURSE
of your choice

Coquillettes for spoilt children, Comté & black truffle

Pan-seared salmon with buckwheat butter, gnocchi & watercress jus

Duck breast glazed with spiced honey, sweet potato purée & foie gras

Farmhouse turkey stuffed and pot-roasted, dauphinois gratin with woodland flavours

*

DESSERT
of your choice

Brie stuffed with dried fruits & nuts, toasted bread

Lazare's Christmas Yule Log

Exotic fruit vacherin

Net euros prices, tax and service included