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 2026

Entrée / Plat / Dessert - 145 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 120 €

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

Risotto cuisiné à la truffe noire, parmesan et jus de rôti
Ravioles de langoustines, beurre battu aux œufs de poisson
Tourte de gibier à plume et foie-gras, jus des abats
Filet de bœuf doré au sautoir, purée de pommes de terre, sauce Périgueux

*

DESSERT

au choix

Brie farci aux fruits du mendiant, pain grillé
Vacherin aux fruits exotiques
Espuma tiède de chocolat grand cru, glace café
Mille-feuille « minute », sauce caramel au beurre

Prix en euros nets, taxes et service compris

LAZARE

- PARIS -

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

NEW YEAR'S EVE MENU

Imagined by Chef Eric Frechon

DECEMBER 31, 2026

Starter / Main Course / Dessert - €145

Starter / Main Course or Main Course / Dessert - €120

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

Black truffle risotto, Parmesan & roasting jus
Langoustine ravioli, whipped butter with fish roe
Game bird & foie gras pie, giblet jus
Pan-seared beef fillet, mashed potatoes & Périgueux sauce

*

DESSERT

of your choice

Brie stuffed with dried fruits & nuts, toasted bread
Exotic fruit vacherin
Warm grand cru chocolate espuma, coffee ice cream
Made-to-order mille-feuille, butter caramel sauce

Net euros prices, tax and service included