

FETES DE NOEL - CHRISTMAS CELEBRATIONS

# Brasserie Lutetia



SÉLECTION DE NOEL A-LA-CARTE, IMAGINÉE PAR LE CHEF EXÉCUTIF PATRICK CHARVET  
DINER DU MARDI 24 DÉCEMBRE 2024  
DÉJEUNER DU MERCREDI 25 DÉCEMBRE 2024

FESTIVE A-LA-CARTE SELECTION, CREATED BY CHEF PATRICK CHARVET  
DINNER ON 24 DECEMBER, 2024  
LUNCH ON 25 DECEMBER, 2024

CRÈME BRULÉE AU FOIE GRAS, ARTICHAUT ET TRUFFE NOIRE 28  
Crème brulée with foie gras, artichoke, and black truffle 28

\*

VOL-AU-VENT DE HOMARD À LA TRUFFE NOIRE 60  
Lobster vol-au-vent with black truffle 60

OU / OR

CHAPON DE PINTADE FARCI ET FOIE GRAS POËLÉ 78  
Stuffed guinea fowl with foie gras pan-seared 78

\*

MONT BLANC AUX MARRONS, CASSIS ET POIVRE DE TIMUT 35  
Mont Blanc with chestnuts, blackcurrant, and Timut pepper 35



Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts. Le Lutetia Paris et ses fournisseurs garantissent l'origine de viandes bovines de l'UE. Le registre des allergènes est disponible sur demande. Les prix sont nets et service compris



REVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE - NEW YEAR'S EVE

# Brasserie Lutetia



MENU DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE,  
IMAGINÉ PAR LE CHEF EXÉCUTIF PATRICK CHARVET  
DINER DU 31 DÉCEMBRE 2024 | 270€

NEW YEAR'S EVE MENU, CREATED BY EXECUTIVE CHEF PATRICK CHARVET  
DINNER ON 31 DECEMBER, 2024 | €270

HUÎTRES KRYSTALE ET LANGOUSTINES

Krystale oysters and bay prawns

\*

SOLE FARCIE ET CAVIAR

Stuffed Sole with caviar

\*

DÉCLINAISON DE VEAU ET DE NOIX DE SAINT-JACQUES

Variation of veal and scallops

\*

CHAMPAGNE AU PAMPLEMOUSSE ROSE ET VANILLE DE TAHITI

Champagne with pink grapefruit and Tahitian vanilla



Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts. Le Lutetia et ses fournisseurs garantissent l'origine de viandes bovines de l'UE. Le registre des allergènes est disponible sur demande. Les prix sont nets et service compris

