

# Dîner de la Saint-Sylvestre 2021

## Brasserie Lutetia

*245 euros par personne - 245 euros per person*

### PRÉMICES DE SAINT-LOUIS

Zakouski truffés servis avec une coupe de champagne Veuve Clicquot  
*Truffled Zakouski served with a glass of Veuve Clicquot Champagne*

\*

### VIBRATO ENCHANTÉ

Charleston de foie gras, marron et mandarine  
*Foie Gras "Charleston", chestnut and tangerine*

\*

### AUX ÉCLATS DE PARIS

Turbot de pêche côtière braisé  
au grand vin de Chablis et aux coquillages  
*Stewed turbot, Chablis wine dressing and shellfish*

\*

### J'AI DEUX AMOURS

Volaille de grand affinage  
rôtie doucement au vin jaune et aux morilles  
*Slow roasted poultry, yellow wine and morels*

\*

### SWEET COMÉDIE

Entremets chocolat au lait, caramel aux épices et sorbet citron vert  
*Milk chocolate pudding, flavoured caramel and lime sorbet*

*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'EU  
Le registre des allergènes est disponible sur demande  
Les prix sont nets et service compris*

