

Hôtel Lutetia Paris

Rive-Gauche

« Menu du Réveillon レヴェイヨンディナー 2013 »

320€ お一人様

Restaurant Paris

アルカション産生牡蠣

*Huître « Perles de l'impératrice » d'Arcachon
au gingembre, lentilles vertes du Puy à la laitue de Mer*

ランド産フォアグラ

*Pressé de foie gras de canard des Landes
au coing, pousse d'oseille*

ブルターニュ産巻貝のマリネ

Couteau Breton en marinère d'herbes

エルキー産帆立のキャビアソース

*Saint-Jacques d'Erquy au caviar d'Esturgeon blanc Impérial,
rémoulade de radis noir et de fenouil à la moutarde au Chablis*

ブルターニュ産オマール海老、冬野菜と共に

*Homard breton au citron caviar,
petit épeautre bio à l'artichaut Camus aux épines vinettes, dentelle de parmesan*

テタンジェ、ロゼシャンパーニュのグラニテ

Granité de champagne rose « Taittinger »

ブレス産シャボン鶏のシチュー、トリュフ風味

*Chapon de Bresse confit à la truffe noire du Vauchuse,
embeurré de chou vert à la ventrèche aux châtaignes*

洋ナシとショコラのパレ

Poire « Comice » Belle-Hélène

カフェとボンボン

Café et bonbons

税金&サービスチャージ込、お飲物は別途

Hôtel Lutetia Paris

Rive-Gauche

« Menu du Réveillon レヴェイヨンディナー 2013 »

ブラスリー・ルテシア

175€ お一人様

アルカション産生牡蠣

*Huîtres « Perles de l'Impératrice » d'Arcachon
en gelée de citronnelle, lentilles vertes du Puy à la laitue de Mer*

ランド産フォアグラ

*Pressé de foie gras de canard des Landes
au coing chutney d'oignon rouge à la myrtille et à la pomme « Clochard »*

エルキー産帆立と大西洋からのオマール海老のフリカッセ
*Fricassée de homard de l'Atlantique et Saint-Jacques d'Erquy,
potimarron au fenouil et au citron vert pimenté*

アヴェロン産仔羊のノワゼット、トリュフソース
*Noisette d'agneau de l'Aveyron rôtie au romarin,
jus à la truffe noire du Vaucluse, gratin de pomme et de céleri aux noix*

カリブ風クラカン・ド・ショコラ
*Craquant de chocolat « Caraïbe » aux clémentines,
crème légère aux marrons de Piémont, sorbet du fruit*

カフェとボンボン

Café et bonbons

税金&サービスチャージ込、お飲物は別途