

Hôtel Lutetia Paris

Rive-Gauche





Menu du Réveillon 2013 New Year's Eve Menu 2013

175 €

Huîtres « Perles de l'Impératrice » d'Arcachon

en gelée de citronnelle, lentilles vertes du Puy à la laitue de Mer

Oysters « Pearls of the Empress » from Arcachon

lemongrass jelly, Puy green lentils with sea lettuce

Pressé de foie gras de canard des Landes

au coing chutney d'oignon rouge à la myrtille et à la pomme « Clochard »

Pressed duck «Foie gras» from Landes

with quince chutney and red onion, blueberry and apple «Clochard»

Fricassée de homard de l'Atlantique et Saint-Jacques d'Erquy,

potimarron au fenouil et au citron vert pimenté

Atlantic lobster fricassee and Erquy Sea Scallops,

pumpkin with fennel and spiced lime

Noisette d'agneau de l'Aveyron rôtie au romarin,

jus à la truffe noire du Vaucluse, gratin de pomme et de céleri aux noix

Hazel of lamb from Aveyron roasted with rosemary,

black truffle juice from Vaucluse, potatoes and celery gratin with nuts

Craquant de chocolat « Caraïbe » aux clémentines,

crème légère aux marrons de Piémont, sorbet du fruit

Crunchy chocolate «Caribbean» with tangerines,

light cream chestnut from Piedmont, fruit sorbet

Café et bonbons

Coffee and sweets



Le dîner sera suivi d'une animation musicale au bar de l'hôtel !

Renseignements et réservations :

Juliette Chaize - 01.49.54.45.45 - jchaize@concorde-hotels.com

Menu du Réveillon 2013 New Year's Eve Menu 2013

320 €

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

*Arcachon « Perles de l'impératrice » oyster
with ginger, Puy green lentils with seaweed*

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

*Landes duck « foie gras »
with quince and sorrel*

Couteau Breton en marinière d'herbes

Brittany razor clam « en marinière » sauce with mixed herbs

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

*Erquy Sea Scallops with Imperial white sturgeon caviar,
horseradish and fennel "rémoulade" with a Chablis mustard sauce*

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

*British lobster with lemon caviar
organic spelt with « Camus » artichoke and barberries, Parmesan cheese*

Granité de champagne rose « Taittinger »

Rosé Taittinger champagne « granité »

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

*Bresse capon stewed with Vaucluse black truffle mushrooms
buttered green cabbage with « ventrèche » and chestnuts*

Poire « Comice » Belle-Hélène

au chocolat « Tainori » et aux mendiants

*« Comice » pear « Belle Helene »
with « Tainori » chocolate and « mendiants »*

Café et bonbons

Coffee and sweets

The dinner will be followed by a musical performance at the hotel Bar!

Information and reservations:

Juliette Chaize - +33 (0)1.49.54.45.45 - jchaize@concorde-hotels.com

Carte Spéciale Fêtes

Déjeuner du lundi 23 décembre 2013 au dîner du dimanche 5 janvier 2014
(sauf dîners des 24 et 25 décembre, dîners du 31 décembre et du 1^{er} janvier 2014)

Déjeuner : Entrée/Plat Ou Plat/Dessert 45 €

Dîner : si Entrée, Plat et Dessert,

nous offrons le café et une coupe de champagne



Les entrées de fêtes

Soupe crémeuse de potimarron aux châtaignes, huile d'olive pimentée	17 €
Mesclun de salade au chèvre de Touraine bio au pistou, pignons de pin dorés.....	17 €
Pressé de foie gras de canard des Landes au céleri et à la truffe noire du Vaucluse	25 €
Chair de crabe de l'Atlantique à l'avocat, tomate et pamplemousse rose, jus de Colombo	23 €
Neuf huîtres « fines de Claire » de Marennes Oléron n°4, pain de seigle et beurre aux algues	27 €
Saumon fumé bio d'Ecosse, rémoulade de céleri rave et de fenouil à la moutarde au Chablis	22 €
Crevettes bio de Madagascar pimentées, haricots verts à l'échalote et aux pignons de pin torréfiés	21 €

Les plats gourmands

Poêlée de calamars, crevettes bio de Madagascar et chorizo, « Linguine » de Kamut bio aux pois gourmands	32 €
Saint-Jacques d'Erquy dorées, potimarron aux châtaignes gratinées	34 €
Homard de l'Atlantique en fricassée, orge mondée bio au safran, artichaut et brocoli au chorizo.....	39 €
Entrecôte de bœuf de Bavière, sauce Roannaise, os à moelle à la fleur de sel, purée de topinambour aux noisettes grillées.....	32 €
Poulet fermier de Challans rôti à l'ail rose et au thym, pomme purée du Lutetia..	32 €
Oie du Gers confite au thym, étuvée de chou vert aux châtaignes et à la ventrèche	33 €
Carré d'agneau de l'Aveyron rôti au romarin, gratin de pomme « Clochard » et céleri rave aux noix	34 €

Les saveurs sucrées

Bille de praliné au grué de chocolat noir de « Sonia Rykiel »	17 €
Sablé aux agrumes, crème légère au citron, sorbet mandarine	17 €
Mille-feuille aux fruits exotiques à la vanille de Madagascar.....	17 €
Religieuse au cassis, à la pistache et aux fruits de la passion	16 €
Crème brûlée froide aux gousses de vanille de Madagascar	15 €
Bûche de chocolat « Araguani » aux poires « Comice »	16 €
Glaces et Sorbets de « Pascal le glacier »	15 €



Holiday Celebration Menu

From lunch on Monday, December 23rd to dinner on Sunday, January 5th 2014
(except on Christmas' Eve dinner, Christmas day, New Year's Eve dinner and New Year's day).

Lunch: Starter/Main Course or Main Course/Dessert 45€
Dinner: for a complete meal,
we offer coffee and a glass of Champagne



Celebration starters

Creamy pumpkin soup with chestnut, spicy oil.....	17 €
Mix salad leaves with goat cheese from Touraine and pistou, browned pine nuts.....	17 €
Pressed duck « foie gras » from Landes with celery and black truffle from Vaucluse.....	25 €
Atlantic crab meat with avocado, tomato and pink grapefruit, Colombo juice.....	23 €
Nine oysters « fines de Claire » n°4 from Marennes Oléron, rye bread and seaweed butter.....	27 €
Scottish organic smoked salmon, celeriac and fennel in "rémoulade" sauce with Chablis wine mustard.....	22 €
Spicy organic shrimps from Madagascar, green beans with shallots and browned pine nuts.....	21 €

Gourmet dishes

Pan-sealed squid, organic prawns from Madagascar and chorizo, organic Kamut « Linguine » pasta with mangetout.....	32 €
Browned Erquy Sea Scallops, pumpkin with chestnut gratin.....	34 €
Atlantic lobster in fricassée, organic hulled barley with saffron, artichokes and broccoli with au chorizo.....	39 €
Bavarian beef rib steak, «Roannaise» sauce, bone marrow with sea salt, Jerusalem artichoke puree with toasted hazelnuts.....	32 €
Challan free-range roasted chicken with garlic and thyme, Lutetia mashed potatoes.....	32 €
Goose egg from Gers preserved with thyme, braised cabbage with chestnuts and vestresca.....	33 €
Loin of lamb from Aveyron roasted with rosemary, potatoes « Clochard » in gratin with celeriac and nuts.....	34 €

Sweet flavors

Sonia Rykiel's praline ball with dark chocolate.....	17 €
Citrus tartlet, light lemon cream, tangerine sorbet.....	17 €
« Mille-feuille » pastry with exotic fruits and vanilla from Madagascar.....	17 €
« Religieuse » pastry with cassia, pistachio and passion fruit.....	16 €
Cold « crème brûlée » with vanilla from Madagascar.....	15 €
Chocolate « Araguani » log pastry with pears « Comice ».....	16 €
Ice cream and sorbets from « Pascal le glacier ».....	15 €

La bulle en Rose



CHAMPAGNE

TAITTINGER

Reims

