



RÉVEILLON DE NOËL

Vendredi 24 / samedi 25 décembre 2021

Le Lido célèbre ses 75 ans et crée l'événement avec son spectacle Paris Merveilles et son nouveau tableau « Inoubliable », fabuleux voyage à travers les plus belles revues du Lido. Des soirées exceptionnelles pour vivre un Noël de rêve en dîner-spectacle ou Champagne-Spectacle.

DÎNER-SPECTACLE

Dîner et pré show avec les artistes, à partir de 19 h
Spectacle à 21 h

MENU LIDO

Amuse-bouche : Velouté de potiron truffé et noix de cajou

Foie gras de canard clafoutis de figues confites et éclats de pistaches
Ou Belles crevettes au piment d'Espelette, petit épeautre au coulis de homard

Dos de cabillaud façon matelote, poitrine de veau confite, compotée d'échalotes et poêlée de champignons
Ou Pièce de veau à la moutarde violette, polenta aux fruits secs et betteraves braisées

Bûche Lido chocolat noisette

MENU GASTRONOMIQUE

Amuse-bouche : Homard acidulé aux châtaignes et potiron, caviar et émulsion d'amande douce

Foie gras poêlé, dragées roses, poire confite au jus d'hibiscus
Ou Emietté de tourteau en vinaigrette de crustacés, fraîcheur de quinoa et pignons de pin

Saint-Jacques poêlées au kumquat confit et cardamome, tarte fine végétale
Ou Filet de bœuf à la fine de Champagne, gougères farcies, cappuccino de pomme de terre truffées

Le vacherin marron-poire
Ou Le truffé chocolat

Desserts Maison LENÔTRE