

LAZARE

- PARIS -

– LE PLAT DU MOIS –

Novembre 2023



Le mot du Chef Éric Frechon

Cette recette est un peu ma madeleine de Proust : en tant que normand, la Saint-Jacques me rappelle mon enfance. C'est un produit qui me tient à cœur et que j'aime d'autant plus travailler car c'est un produit de saison, délicat, fragile et sublime, qui en fait un produit d'exception. Dans ce plat, la Saint-Jacques est préparée à la plancha, pour conserver au maximum sa texture tendre et son goût presque sucré. Les lentilles en vinaigrette équilibrent la salinité du plat, le lard amène un goût fumé, et les châtaignes apportent la touche sucrée finale. C'est une recette d'apparence simple mais en réalité très raffinée.

Avec quel vin e Saint-Aubin Villes Vignes 2020

BRASSERIE LAZARE
Parvis de la Gare Saint-Lazare,
Rue intérieure 75008 Paris
01 44 90 80 80

Ouvert du lundi au samedi de 7h30 à minuit
Et le dimanche de 11h45 à minuit