**Кабаре «Lido» / Лидо   
*116 bis avenue des Champs-Elyisées 75008 Paris***

**В 19 ч. 30 мин. – приветственный бокал шампанского, ужин в атмосфере праздника под оркестр Dov Amiel**

**В 22.30 начинается шоу Paris Merveilles**

**После шоу – танцы до рассвета на мифической сцене LIDO.**

**Новогоднее меню 31 декабря 2017 г.**

**MENU DU REVEILLON С ПРИВИЛЕГИРОВАННЫМИ МЕСТАМИ**

∞∞∞

Бокал шампанского со слойками  
∞∞∞

Морской ежик с крабами и икрой Maison Prunier  
∞∞∞

Лобстер по-парижски с зеленым соусом из экстрагона,   
овощи в бальзамическом соусе  
∞∞∞

Поджаренные морские гребешки с муссом сабайон и лесными грибами  
∞∞∞

Нежное филе из телятины, запеченное в шампанском,   
фуа гра с копченой солью

∞∞∞

Десерт LENOTRE- 12 полночных ударов часов  
∞∞∞

Кофе и сладости «Lido de Paris»  
∞∞∞

Бутылка шампанского или бутылка вина на выбор:   
Шампанское «Ruinart Blanc de Blancs»   
Белое бургундское вино 2015 /2016 - Chablis 1er Cru - Montee de Tonnerre  
Красное вино Bordeaux 2013 - Medoc- Château Victoria

**Кабаре «Lido» / Лидо   
*116 bis avenue des Champs-Elyisées 75008 Paris***

**В 19 ч. 30 мин. – приветственный бокал шампанского, ужин в атмосфере праздника под оркестр Dov Amiel**

**В 22 ч. 30 мин. начинается шоу Paris Merveilles**

**После шоу – танцы до рассвета на мифической сцене LIDO.**

**Новогоднее меню 31 декабря 2017 г.**

**MENU DU REVEILLON БЕЗ СПЕЦИАЛЬНОЙ РАССАДКИ**

∞∞∞

Морской ежик с крабами и икрой Maison Prunier  
∞∞∞

Лобстер по-парижски с зеленым соусом из экстрагона,   
овощи ассорти в бальзамическом соусе  
∞∞∞

Поджаренные морские гребешки с муссом сабайон и лесными грибами  
∞∞∞

Нежное филе из телятины, запеченное в шампанском,   
фуа гра с копченой солью

∞∞∞

Десерт LENOTRE- 12 полночных ударов часов  
∞∞∞

Кофе и сладости «Lido de Paris»  
∞∞∞

½ бутылки шампанского LIDO BRUT 1er CRU  
Минеральная вода