



Mise en bouche

30€

Entrées

(Au choix)

Saumon fumé par nos soins, coeur aux herbes fraîches, biscuit butternut/ noisette, crème légère et caviar d'Aquitaine

ou

Marbré de foie gras de canard de notre producteur Mr Valteau aux fruits Noirs, toast de pain d'épices et kumquat confit

30€

Poisson

Noix de Saint-Jacques de nos côtes snackées,

variation festive autour de la patate douce et fumet crémé au champagne

Menu de La Saint Sylvestre

2024

Entrée-Poisson-Viande-Dessert... 95,00€

Viande

Médaille de veau français rôti, mousseline de céleri fumée, polenta frite au comté et carottes glacées, jus aux morilles

30€

Desserts

(Au choix)

Tarte au chocolat mendiant, praliné, ganache à fleur de sel, chantilly Gianduja et sapin pailleté

ou

Pavlova aux agrumes, chantilly citron vert et farandole d'agrumes

ou

Fraicheur glacée aux saveurs exotiques, mangue-passion

Macaron coco-Malibu



Le Menu des Enfants

Conseillé jusqu'à 12 ans 30,00€

Saumon fumé par nos soins, coeur aux herbes fraîches, biscuit butternut/ noisette, crème légère

30€

Médaille de veau français rôti, mousseline de céleri fumée, polenta frite au comté et carottes glacées, jus aux morilles

30€

Chou profiterole de Noël

Tous nos mets sont servis boisson non comprise, sauf mention particulière. Prix nets.

Nous vous informons que nous n'acceptons pas le règlement par chèque.

Les informations relatives aux allergènes sont à votre disposition à l'accueil de la brasserie.

