MADAME BRASSERIE

Menu de fêtes - Festive Menu

24 décembre 2026

Dîner - Dinner

Toutes les équipes de Madame Brasserie vous souhaitent de belles fêtes de fin d'année !

All the teams wish you a wonderful holiday season!

Entrée, plat et dessert au choix, boissons comprises.
Choose an option for the starter, the main dish and the dessert, drinks included.

Menus non contractuels, susceptibles de modification
Non-contractual menus, subject to modification

AMUSE BOUCHE

Appetizer

Bisque de homard bleu, ravioles du Royans
Blue lobster bisque, Royans ravioli

ENTRÉE

Starter

Saumon fumé, fromage frais, radis d'hiver, vitelotte noire
Smoked salmon, cream cheese, winter radish, black vitelotte

Foie gras mi-cuit, chutney de fruits secs, poire pochée au vin chaud
Semi-cooked foie gras, dried fruit chutney, mulled wine poached pear

PLAT

Main dish

Filet de chapon farci de foie gras aux champignons, déclinaison de potimarron, éclats de marrons
Stuffed capon fillet with foie gras and mushrooms, pumpkin variation, chestnut crumble

Bar rôti, beurre blanc au jus de truffe noire, poireaux fondants
Roasted sea bass, beurre blanc with black truffle jus, braised leeks

DESSERT

Dessert

Saint-Honoré
Saint-Honoré

Bûchette Odyssée noisette et caramel de la Maison Lenôtre
Maison Lenôtre's Yule log with hazelnut and caramel

MIGNARDISES

Mignardises

BOISSONS

Drinks