



Menu de fêtes - Festive Menu

24 décembre 2025
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.

AMUSE BOUCHE

Appetizer

Marinade de noix de Saint-Jacques au jus de fruit de la passion

Scallops marinated in passion fruit jus

ENTRÉE

Starter

Araignée de mer au Kari Gosse, sauce végétale crémeuse sucrée salée

*Spider crab with Kari Gosse spice blend and a sweet-and-sour creamy plant-based
sauce*

Foie gras de canard mi-cuit au vin épicé, chutney pommes-raisons

Mulled wine-flavoured semi-cooked duck foie gras with an apple and sultana chutney

PLAT

Main dish

Ravigote de sole homardine, légumes d'hiver à la fleur de sel

Blue lobster thermidor with pickled mustard and burnt leek

**Poularde d'Arnaud Tauzin farcie de châtaignes, nougatine à
la truffe noire et courge rôtie**

*Arnaud Tauzin free-range poularde chicken with walnut and
truffle mousseline*

DESSERT

Dessert

Mont-blanc à la crème de marrons glacés, gel cassis et crème chantilly

*Mont-Blanc with candied chestnut cream, blackcurrant gel and chantilly
whipped cream*

Bûchette-éclair façon brownie, sabayon chocolat et caramel coulant

*Éclair Yule log with chocolate sabayon mousse, caramel
sauce and brownie topping*