



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.

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

AMUSE BOUCHE

Appetizer

Bisque de langoustines au corail d'oursin, pâte de coing et vert de cive
Langoustine bisque with sea urchin coral, quince paste and spring onion greens

ENTRÉE

Starter

Moelleux de Saint-Jacques, beurre au jus de truffe noire et tétragone
Scallop Moelleux with Black Truffle Jus Butter and New Zealand Spinach

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 roulée homardine, légumes d'hiver à la fleur de sel
Corvina ravigote roulade with lobster-style sauce and sea-salted winter vegetables

**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, sabayon chocolat et caramel coulant
*Éclair Yule log with chocolate sabayon mousse and flowing
caramel sauce*

MIGNARDISES

Mignardises

BOISSONS

Drinks