



Menu de fêtes - Festive Menu

25 décembre 2025
Déjeuner - Lunch



**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.

ENTRÉE

Starter

**Boudin blanc de noix de Saint-Jacques, beurre battu au jus de truffe et
tétragone**

*Scallop white pudding with a whipped butter and truffle jus sauce and New
Zealand spinach*

**Velouté de potimarron, foie gras de canard, châtaignes
et vert de cébette**

Cream of kuri squash with duck foie gras, chestnuts and spring onion greens

PLAT

Main dish

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

**Poularde d'Arnaud Tauzin farcie de châtaignes, grenailles
et champignons d'Île de France**

*Arnaud Tauzin poularde chicken stuffed with chestnuts, served with
new potatoes and Île-de-France mushrooms*

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*

BOISSON

Drinks