



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.

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

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

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

BOISSONS

Drinks