



Menu de fêtes - Festive Menu

1er janvier 2026
Diner - 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

Lentilles noires beluga bio et œufs de truite, délicate gelée fumée
*Organic black beluga lentils and trout roe served
with a delicate smoked gelée*

ENTRÉE

Starter

**Marinade de noix de Saint-Jacques en coquille, jus de passion,
cumin noir et citron vert**
Scallop in its shell marinated in lime and passion fruit jus, topped with black cumin

Pressé de bœuf de la Maison Verot, condiment carotte-passion
Maison Verot beef terrine with carrot and passion fruit condiment

PLAT

Main dish

Cœur de filet mignon de veau en casserole, pommes de terre au foie gras
Veal filet mignon as a casserole and potatoes with foie gras

Maigre de Corse cuit sur sa peau, légumes racines et jeune poireau
Corsican corvina cooked on its skin served with root vegetables and young leek

DESSERT

Dessert

Crème d'ange au sirop d'agave, granola, poires, coulis de châtaignes et fève de tonka
*Fromage blanc cream with agave syrup, granola, pears, chestnut coulis
and tonka bean*

Éclair à la vanille Bourbon, crème onctueuse et noix de pécan caramélisées
Bourbon vanilla éclair with rich cream and caramelised pecan nuts