MADAME BRASSERIE

Menu de fêtes - Festive Menu

31 décembre 2026

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, plats, dessert et boissons compris.
Starter, main dishes, dessert and drinks included.

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

AMUSE BOUCHE

Appetizer

Tourteau et truite fumée, fine gelée de homard, caviar français
Brown crab and smoked trout, light lobster aspic, French caviar

ENTRÉE

Starter

Escalope de foie gras, crémeux de céleri, pomme verte
Seared foie gras escalope, celery cream, green apple

PREMIER PLAT

First dish

Fricassée de homard bleu, poireaux, légumes racines
Blue lobster fricassee, leeks, root vegetables

SECOND PLAT

Second dish

Médaillon de veau farci à la truffe noire, purée de pommes de terre, carottes fondantes
Veal medallion stuffed with black truffle, mashed potatoes, glazed carrots

Fromage

Cheese

Brie de Meaux, truffe noire
Brie de Meaux with black truffle

DESSERT

Dessert

Saint-Honoré
Saint-Honoré

MIGNARDISES

Mignardises

BOISSONS

Drinks