



New Year's Eve Dinner December 31, 2025

The Madame Brasserie team and
Chef Thierry Marx send you their best
wishes for the year 2026!

MENU New Year's Eve

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 homard bleu, fondue de poireaux, muscade et butternut en épais coulis
Blue lobster moelleux with leek fondue, nutmeg and butternut squash in a thick coulis

PREMIER PLAT *First dish*

Aiguillette de turbot caramélisée, épinards au couteau, crème de cocos, coques et safran
Caramelised turbot tender, chopped spinach and saffron-infused navy bean and cockle cream

SECOND PLAT *Second dish*

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

FROMAGE *Cheese*

Pavé de Paris farci de figes sèches et pistaches vertes torréfiées, mizuna rouge
Pavé de Paris cheese stuffed with dried figs and roasted pistachios, served with purple mustard greens

DESSERT *Dessert*

Saint-Honoré signature Madame Brasserie, ganache montée à la vanille Bourbon
Madame Brasserie signature Saint-Honoré with Bourbon vanilla ganache montée

MIGNARDISES *Mignardises*

BOISSONS

Drinks



Coupe de Champagne Devaux
Glass of Champagne Devaux

ou

Chardonnay effervescent sans alcool « French Bloom »
Sparkling Chardonnay « French Bloom » Alcohol-free

Bouteille d'eau filtrée, plate ou gazeuse - Castalie
Bottle of filtered water, still or sparkling - Castalie

3 verres de vin rouge ou blanc ou rosé
3 glasses of wine

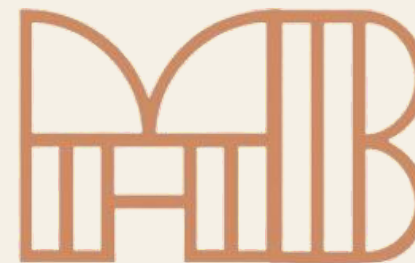
AOC Bourgogne, Pinot Noir Maison Latour
AOP Coteaux d'Aix en Provence, Bargemone
AOC Pouilly-Fumé, Les Clairières

Thé ou café
Coffe, tea or infusion

Grande Réserve Richard ; Kusmi Tea Paris



MADAME BRASSERIE



MADAME BRASSERIE