



Menu de fêtes

24 décembre 2024 - Diner

Festive Menu

December 24, 2024 - 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

Starter

Saumon mariné à la betterave, crème fumée et caviar français
Salmon marinated in beet with smoked cream and French caviar

Royale de foie gras, jus de canard perlé et crémeux de potimarron
Foie gras royale with pearlescent duck jus and creamy red kuri squash

PLAT

Main dish

Homard bleu thermidor, pickles de moutarde et poireau brûlé
Blue lobster thermidor with pickled mustard and burnt leek

Poularde cou nu jaune d'Arnaud Tauzin, mousseline de noix et truffe
Arnaud Tauzin free-range poularde chicken with walnut and truffle mousseline

DESSERT

Dessert

Bûche aux marrons façon Mont Blanc, cœur d'abricots confits
Mont Blanc-style chestnut Yule log with a confit apricot center

Pressé de pommes caramélisées, crème aigrette
Pressed caramelized apples with sour cream

Entrée, plat et dessert au choix, boissons comprises
Choose an option for the starter, the main dish and the dessert, drinks included

Prestation non annulable, non modifiable.
Non-cancellable, non-modifiable service.



Menu de fêtes

25 décembre 2024 - Diner

Festive Menu

December 25, 2024 - 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

Starter

Saumon mariné à la betterave, crème fumée et caviar français
Salmon marinated in beet with smoked cream and French caviar

Royale de foie gras, jus de canard perlé et crémeux de potimarron
Foie gras royale with pearlescent duck jus and creamy red kuri squash

PLAT

Main dish

Homard bleu thermidor, pickles de moutarde et poireau brûlé
Blue lobster thermidor with pickled mustard and burnt leek

Poularde cou nu jaune d'Arnaud Tausin, mousseline de noix et truffe
*Arnaud Tausin free-range poularde chicken with walnut and truffle
mousseline*

DESSERT

Dessert

Bûche aux marrons façon Mont Blanc, cœur d'abricots confits
Mont Blanc-style chestnut Yule log with a confit apricot center

Pressé de pommes caramélisées, crème aigrette
Pressed caramelized apples with sour cream

*Entrée, plat et dessert au choix, boissons comprises.
Choose an option for the starter, the main dish and the dessert, drinks included.*

*Prestation non annulable, non modifiable.
Non-cancellable, non-modifiable service.*