

La Brasserie

MENU DE NOËL

39 €

Entrée

Gravlax de saumon, aneth et baies roses

ou

Velouté de lentilles, espuma de truffe (V)

Plat

Magret de canard, jus réduit au thym,

gratin dauphinois et espuma de Cantal

ou

Pappardelles artisanales de la Ferme Broselloise,
légumes de saison (V)

Dessert

Bûche de Noël

La Brasserie

MENU DU RÉVEILLON

95 €

Amuse-bouche

Tuile soufflée aux herbes, mousse de foie gras, vinaigre de myrtille

Entrée

Velouté de lentilles aux cèpes, copeaux de foie gras

ou

Raviole de brousse, salsifis glacés aux agrumes, sauce cressonnière (V)

Mer

Noix de Saint-Jacques poêlées, purée de topinambours rôtis, bisque de homard

ou

Risotto aux petits légumes et parseman, sabayon aux herbes (v)

Terre

Filet de bœuf façon Rossini, purée de pommes de terre à la truffe

ou

Chou-fleur rôti à la grenobloise, purée de chou-fleur caramélisé, pickles (V)

Interlude

Salers tradition et bleu de Laguiole, gelée de coing

ou

Sorbet à la pomme verte et Manzana, menthe fraîche

Dessert

Bûche maison au chocolat praliné

ou

Bûche maison aux marrons et fruits rouges

Café & Mignardises

Café ou thé, pâte de fruit et gourmandise au chocolat

La Brasserie

MENU DU RÉVEILLON
ENFANT
25 €

Entrée

Velouté de potimarron, copeaux de foie gras

Plat

Burger au poulet et frites maison

Poulet croustillant, Cantal, coleslaw

Dessert

Bûche maison au chocolat praliné