

LA BRASSERIE K

MENU 38€

AMUSE BOUCHE

Mousse de betterave acidulée

ENTRÉES

Foie gras de canard, brioche dorée, chutney du moment

~

Rillettes de poisson, toast grillé, pickles de légumes

PLATS

Ballotine de volaille, farce aux champignons, légumes de saison, purée de patate douce

~

Filet de Sandre, mousseline de panais, légumes anciens

~

Pièce de bœuf, sauce bordelaise, pomme rissolée, légumes rôtis aux herbes fraîches

DESSERTS

Framboisier déstructuré

~

Entremet chocolat

~

Entremet exotique



LA BRASSERIE K

MENU 52€

AMUSE BOUCHE

Cappuccino de champignons

ENTRÉES

*Foie gras de canard au Porto et aux épices de Noël, brioche dorée
chutney du moment*

~

Tartare de saumon, oignons rouges, combava, aneth, agrumes.

PLATS

*Entrecôte de veau, jus au thym, pommes de terre miel thym, légumes de
saison*

~

Filet de bar, sauce basilic, légumes confits

~

Poire de bœuf confite, garniture bourguignonne

FROMAGES AFFINES, CHUTNEY DE NOËL

DESSERTS

Tartelette citron meringuée en déclinaison

~

Dôme de chocolat, déclinaison de mandarine



LA BRASSERIE K

MENU 75€

AMUSE BOUCHE

Velouté de Butternut safrané

ENTRÉES

Foie gras de canard en mille-feuilles de pommes confites, chutney du moment, brioche dorée

~

Carpaccio de St Jacques, agrumes, passion

VIANDES

Médailon de veau, sauce morille, petits légumes, écrasé de pomme de terre

~

Magret de canard à la framboise, mini légumes confits, patate douce

TROU NORMAND, POMME GRANNY SMITH

POISSONS

Filet de St-Pierre, crémeux de petit pois, polenta chorizo

~

St-Jacques juste snackée, risotto vénéré crémeux

FROMAGES AFFINES, CHUTNEY DE NOËL

DESSERTS

Entremet exotique chocolat blanc

~

Royal aux deux chocolats

~

Dôme chocolat blanc, mousse exotique, ananas confit

