



# MENU DU NOUVEL AN DES MAISONS BOCUSE

ÉLABORÉ PAR NOS CHEFS CHRISTOPHE RAOUX M.O.F 2015 & ÉRIC PANSU M.O.F 1996

*Disponible le 1<sup>er</sup> janvier 2024*

84€ (+3€ avec fromage)

## Amuse-Bouche

### Aiguillettes de Saumon Fumé de Norvège

*Caviar de la Maison Petrossian, crêpe Vonnassienne, citron confit*

*ou*

### 6 Huîtres n°3 Cadoret

*Vinaigre à l'échalote, beurre aux algues, pain de seigle*

*ou*

### Salade de Mâche, Artichauts, Truffe Melanosporum

*ou*

### Foie Gras de Canard Maison Cuit en Terrine

*Chutney de clémentine, pain de campagne grillé*

### Vol-au-Vent de Homard

*Epinards frais en branche, godiveau de brochet, champignons boutons*

*ou*

### Filet de Boeuf Français, Sauce Périgueux

*Gratin dauphinois, poêlée de champignons*

*ou*

### Filet Mignon de Veau, Jus de Veau

*Gratin dauphinois, poêlée de champignons*

### Demi-Saint-Marcellin et Baratte de Chèvre Frais « Mère Richard »

*ou Fromage Blanc en Faisselle*

### Baba au Rhum Tradition

*ou*

### Cristaline d'Ananas, Sorbet coco

*ou*

### Entremet Chocolat Orange

*Biscuit succès croustillant, amande, noisette, compotée orange-passion, mousse au chocolat*

*ou*

### Poire Belle-Hélène

*Poire pochées, glace vanille, chocolat chaud, chantilly*

## Mignardise

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée  
Les origines de nos viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement. Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies. Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*



# MENU DU NOUVEL AN DES BRASSERIES BOCUSE

ÉLABORÉ PAR NOS CHEFS CHRISTOPHE RAOUX M.O.F 2015 & ÉRIC PANSU M.O.F 1996

*Disponible le 1<sup>er</sup> janvier 2024*

**75€ (+3€ avec fromage)**

## Amuse-Bouche

### Aiguillettes de Saumon Fumé de Norvège

*Caviar de la Maison Petrossian, crêpe Vonnassienne, citron confit*

*ou*

### 6 Huîtres n°3 Cadoret

*Vinaigre à l'échalote, beurre aux algues, pain de seigle*

*ou*

### Salade de Mâche, Artichauts, Truffe Melanosporum

*ou*

### Foie Gras de Canard Maison Cuit en Terrine

*Chutney de clémentine, pain de campagne grillé*

### Vol-au-Vent de Saint-Jacques Françaises

*Epinards frais en branche, godiveau de brochet, champignons boutons*

*ou*

### Suprême de Volaille de Bresse, Jus Court

*Gratin dauphinois, poêlée de champignons*

*ou*

### Quasi de Veau, Jus Perlé

*Gratin dauphinois, poêlée de champignons*

### Demi-Saint-Marcellin et Baratte de Chèvre Frais « Mère Richard »

*ou Fromage Blanc en Faisselle*

### Baba au Rhum Tradition

*ou*

### Cristaline d'Ananas, Sorbet coco

*ou*

### Entremet Chocolat Orange

*Biscuit succès croustillant, amande, noisette, compotée orange-passion, mousse au chocolat*

*ou*

### Poire Belle-Hélène

*Poire pochées, glace vanille, chocolat chaud, chantilly*

### Mignardise

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée  
Les origines de nos viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement. Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies. Prix nets en euros,  
taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*