



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^{er} 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^{er} 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.*