



L'ENTRACTE

La Brasserie de Grégory

La carte des fêtes

DÉJEUNER DU 1ER JANVIER 2022

L'Entracte

La Brasserie de Grégory

Menu des fêtes

89€

MENU EN 4 SERVICES

DÎNER DU 24 DÉCEMBRE 2021 & DÉJEUNER DU 01 JANVIER

MISE EN BOUCHE

Tartare de bar sauvage, huile de vanille et fruit de la passion

ENTRÉES

Pressé de foie gras de canard de Mr Morille et son confit aux cranberries, chutney de kaki et pain d'épices maison

Ou

Croustillant de langoustines en kadaïf et émietté de crabe, sauce ravigote au yuzu et déclinaison de légumes oubliés

PLATS

Noix de coquilles Saint-Jacques snackées et jambon pata negra, cerfeuil tubéreux confits

Condiment de fruits à coques et huile de homard

Ou

Poularde chaponnée, oignons doux confits et champignons des sous bois, mille-feuilles de pomme de terre truffé et jus de volaille

DESSERTS

Pavlova aux saveurs exotiques et bananes frécinettes rôties

Ou

Le tout caramel et sa pointe fleur de sel de l'Île de Ré glace aux pralines

L'Entracte

La Brasserie de Grégory

La carte des fêtes

ENTRÉES

Ballotine de foie gras au naturel de "Chez Morille" Chutney de coings et pommes rôties	24€
Bisque d'étrilles de nos côtes et sa rouille Chips de pain aillé	14€
Huitres de Yves Papin 6 Pièces - N°3 spéciales	17€

PLATS

Coronita Duroc de Batallé «moelleuse», Mousseline de patate douce, jus de cochon et ail confit	28€
Pavé de merlu, chorizo «cul noir», Risotto de céleri et bisque de langoustines	26€
Cuisse de canard confite, Gratin dauphinois persillé et jus de canard à l'orange	28€

DESSERTS

Traditionnelle Poire Belle Hélène	11€
Traditionnel Paris-Brest	10€
Dôme chocolat Manjari «Valhrona», Insert crémeux à la fève de Tonka	12€



GRÉGORY
COUTANCEAU