



# Menu de Noël

5 plats à 80€ (avec foie gras)

4 plats à 65€ (sans foie gras)

*Amuse-bouche nage d'écrevisses à l'aligoté, céleri*



*Foie gras de canard à l'hypocras*



*Saumon Bømlo fumé maison, crème citronnée et pain toasté*



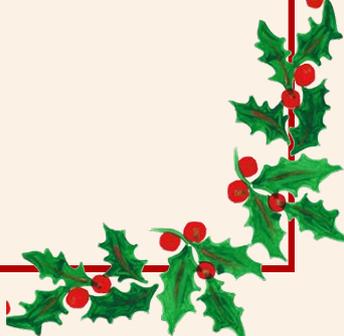
*Ballotine de volaille aux champignons, tourte de  
pommes de terre, sauce Albuféra*



*Assiette de fromages*



*Bûche de Noël chocolat/agrumes*



  
le Rempart  
BRASSERIE

# M E N U

## *Saint Sylvestre*

105 €

Canapé et mise en bouche



Cannelloni de Tourteau, yuzu et noix de pécan



Lotte au Safrane



Rafraîchissement



Pithiviers canard, foie gras et champignons



Assiette de fromages



Palet

# Menu Jour de l'An

Entrée, plat, dessert - 49 €

Entrée, plat, fromage, dessert - 55 €

Saumon Bömlo fumé maison et crème citron



Suprême de pintade contisé aux morilles,  
Pomme purée et sauce vin jaune



Assiette de fromages



Palet exotique, citron et passion