
CARTE DES METS
ET MENUS

LA BRASSERIE

MILLENNIUM



MILLENNIUM

MENU DEJEUNER

PLAT DU JOUR	29.-
ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT	39.-
ENTREE + PLAT + DESSERT	48.-

ENTREES

Poireau gribiche à notre façon

Ou

Carpaccio de boeuf aux arômes de truffe blanche

PLATS

Jarret de cochon à la bière, pommes boulangères
et kimchi

Ou

Dos de saumon confit, coulis de cresson
et variation de céleri

DESSERT

Buffet de desserts

MENU BRASSERIE

Servi midi et soir

ENTREE + PLAT + DESSERT	82.-
--------------------------------	-------------

ENTREES

Poires de Michel Blondel, spoom de Vacherin
Fribourgeois et salade d'herbes

Ou

Carpaccio de Saint-Jacques, pommes
et ache des montagnes

PLATS

Quenelle de brochet aux écrevisses

Ou

Lièvre à la royale, surprise de polenta
aux fruits d'automne

DESSERTS

Variation de kumquats et bergamote

Ou

Buffet de desserts

POUR PATIENTER

Cochonnaille à partager (2 personnes)	24.-
---------------------------------------	-------------

ENTREES

INCONTOURNABLES

Pâté en croûte, création du moment	22.-
Chariot de cochonnaille	24.-
Huitres Ancelin n°2 (demi-douzaine)	32.-

INSPIRATIONS

Poires de Michel Blondel, spoom de Vacherin Fribourgeois et salade d'herbes	23.-
Carpaccio de Saint-Jacques, pommes et ache des montagnes	26.-
Paleron de bœuf, betterave et wasabi	21.-

PLATS

INCONTOURNABLES

Tartare de saumon aux artichauts	41.-
Quenelle de brochet aux écrevisses	42.-
Tartare de bœuf, myrtilles préservées et neige de foie gras	45.-
Entrecôte rassie sur os, pommes grenailles	62.-
Andouillette Bobosse, pomme purée	42.-

INSPIRATIONS

Noix de Saint-Jacques grillées sur la coquille, dashi, courge spaghetti, ail noir et nori	52.-
Lotte contisée au lard de Colonnata, raisins et côtes de bettes	48.-
Risotto de courges plurielles, gorgonzola et noix	36.-
Lièvre à la royale, surprise de polenta aux fruits d'automne	46.-
Suprême de volaille rôtie, pommes roulette à la truffe blanche	49.-

DESSERTS

INCONTOURNABLES

Sélection de fromages frais et affinés	16.-
Mousse au chocolat Villars 64%	16.-
Buffet de desserts	16.-

INSPIRATIONS

Poire pochée, thé infusé aux épices de vin chaud	18.-
Variation de kumquats et bergamote	18.-
Combinaison autour du chocolat, de la tonka et du café	18.-

L'ÉPICERIE

Retrouvez les créations de notre Chef Fabien Foare, Meilleur Ouvrier de France : charcuteries cuisinées, pâtisseries, chocolats faits maison, ainsi qu'une sélection de vins et de produits gourmets à savourer.

HORAIRES

Du lundi au vendredi 11h30 - 19h30