

---

CARTE DES METS  
ET MENUS

---

LA BRASSERIE

MILLENNIUM



## MENU TRUFFES EN VUE

Servi le soir

**165.-**

Carpaccio de noix de Saint-Jacques,  
dernières truffes d'été

Œuf croustillant, truffe blanche d'Alba

Suprême de volaille de la Gruyère, topinambours  
et truffe du Périgord

Brillat-Savarin truffé, pousses de mâche

Autour de la truffe et du chocolat Dulcey

## 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	<b>22.-</b>
Chariot de cochonnaille	<b>24.-</b>
Huitres Ancelin n°2 (demi-douzaine)	<b>32.-</b>

### INSPIRATIONS

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

## PLATS

### INCONTOURNABLES

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

### INSPIRATIONS

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

## DESSERTS

### INCONTOURNABLES

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

### INSPIRATIONS

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

## 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