
CARTE DES METS
ET MENUS

LA BRASSERIE

MILLENNIUM



MENU ECAILLER

Servi le soir

145.-

Composition de coquillages et fenouil,
caviar Sélection

Abalone snacké, bouillon dashi poireaux
et crevettes grises

Blanquette de homard, légumes glacés et tuile
de riz « corail »

Sérac de brebis, poire et poutargue

Variation de kumquats et bergamote

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.-**
- Abalone snacké, bouillon dashi poireaux et crevettes grises **36.-**

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.-**
- Blanquette de homard, légumes glacés et tuile de riz « corail » **58.-**
- 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 d'hiver	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