



« *LE BRILLAT SAVARIN* »

Année 2024-2025

De septembre à décembre

Semaine 39 : du lundi 23 au vendredi 27 septembre 2024

Restaurant		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>RAC Le Brillat Savarin</p>	MIDI	<p>FERMETURE DU RESTAURANT</p>	<p>Thème 1 24 couverts Raviole d'escargots en meurette *** Dos de cabillaud rôti, rizotto au vert *** Crème brûlée au miel, croustillant caramel 24€ Boissons comprises</p>	<p>FERMETURE DU RESTAURANT</p>	<p>FERMETURE DU RESTAURANT</p>	<p>FERMETURE DU RESTAURANT</p>
	SOIR	<p>FERMETURE DU RESTAURANT</p>	<p>Thème été 24 couverts salmorejo andalou *** Tarte de fine à la socca et gambas *** Pavé de thon épicé, Jus corsé au pesto et petits farcis niçois *** Dessert sablé amandes Ganache ivoire Citron et mangue 32€ Boissons comprises</p>	<p>FERMETURE DU RESTAURANT</p>	<p>Brasserie parisienne 32 couverts Tarte fine (flammekuche), saumon Gravlax, crème acidulée, légumes aigres doux *** Croûte de rognons et ris de veau, champignons duxelles et shitakés, velouté aux noisettes *** Carré de cochon poêlé, gratin de pommes de terre potimarron, roulés de légumes grillés *** Le chou craquelin, glace vanille strass et sauce chocolat en verseuse *** Citron revisité, crumble orange, gel limoncello, sabayon au siphon à l'orange 37€ Boissons comprises</p>	<p>SOIREE CHAMPAGNE 50 € Boissons comprises</p>

Semaine 40 : du lundi 30 septembre au vendredi 4 octobre 2024

Restaurant		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillat Savarin	MIDI	FERMETURE DU RESTAURANT	Thème 1 24 couverts Raviole d'escargots en meurette *** Dos de cabillaud rôti, rizotto au vert *** Crème brûlée au miel, croustillant caramel 24€ puis 28€ Boissons comprises	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT
	SOIR	FERMETURE DU RESTAURANT	Thème été 24 couverts salmorejo andalou *** Tarte de fine à la socca et gambas *** Pavé de thon épicé, Jus corsé au pesto et petits farcis niçois *** Dessert sablé amandes Ganache ivoire Citron et mangue 32€ puis 35€ Boissons comprises	FERMETURE DU RESTAURANT	Brasserie parisienne 32 couverts Tarte fine (flammekuche), saumon Gravlax, crème acidulée, légumes aigres doux *** Croûte de rognons et ris de veau, champignons duxelles et shitakés, velouté aux noisettes *** Carré de cochon poêlé, gratin de pommes de terre potimarron, roulés de légumes grillés *** Le chou craquelin, glace vanille strass et sauce chocolat en verseuse *** Citron revisité, crumble orange, gel limoncello, sabayon au siphon à l'orange 37€ puis 40€ BC	AU DETOUR DE NOTRE TERROIR D'OPALE 50€ puis 55€ Boissons comprises

Semaine 41 : du lundi 7 au vendredi 11 octobre 2024

Restaurant		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillat Savarin	MIDI	FERMETURE DU RESTAURANT	<p>24 couverts Variation autour du saumon Crème de Raifort ***</p> <p>Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, légumes grillés et polenta au chèvre ***</p> <p>Tarte fine Mangue kiwi, sorbet coco 24€ puis 28€ <i>Boissons comprises</i></p>	FERMETURE DU RESTAURANT	<p>32 couverts</p> <p>Tarte de saumon aux petits légumes ***</p> <p>Fricassée de volaille aux marrons Riz pilaf et légumes glacés ***</p> <p>Tarte alsacienne</p> <p>20€ puis 25€ <i>Boissons comprises</i></p>	<p>32 couverts</p> <p>Tarte de saumon aux petits légumes ***</p> <p>Fricassée de volaille aux marrons Riz pilaf et légumes glacés ***</p> <p>Tarte alsacienne</p> <p>20€ puis 25€ <i>Boissons comprises</i></p>
	SOIR	FERMETURE DU RESTAURANT	<p>Thème été 24 couverts</p> <p>salmorejo andalou ***</p> <p>Tarte de fine à la socca et gambas ***</p> <p>Pavé de thon épicé, Jus corsé au pesto et petits farcis niçois ***</p> <p>Dessert sablé amandes Ganache ivoire Citron et mangue</p> <p>32€ puis 35€ <i>Boissons comprises</i></p>	FERMETURE DU RESTAURANT	<p>Bistronomie 32 couverts Rillettes de maquereau, crémeux aux herbes, gel citron, toast de tartare de légumes, pesto de fanés de carottes, crumble charbon végétal ***</p> <p>Epeautre comme un rizotto, gambas marinées, jus de carcasses, herbes folles, écume, crackers ***</p> <p>Ballotin de volaille Mozzarella pané au curly, mousseline de céleri au beurre noisette, carottes, pois gourmands, jus corsé ***</p> <p>Baba bouchon, crémeux exotique, sirop aux agrumes en verseuse ***</p> <p>Rocher marron vanille chocolat 37€ puis 40€ <i>Boissons comprises</i></p>	<p>Soirée BALLADE NORMANDE</p> <p>50€ puis 55€ <i>Boissons comprises</i></p>

Semaine 42 : Du lundi 14 au vendredi 18 octobre 2024

Restaurant		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<h1 style="margin: 0;">RAC</h1> <h2 style="margin: 0;">Le Brillat Savarin</h2>	MIDI	FERMETURE DU RESTAURANT	<p style="text-align: center;">Thème 2 24 couverts</p> <p>Variation autour du saumon Crème de Raifort ***</p> <p>Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, légumes grillés et polenta au chèvre ***</p> <p>Tarte fine Mangue kiwi, sorbet coco 24€ puis 28€ Boissons comprises</p>	FERMETURE DU RESTAURANT	<p style="text-align: center;">32 couverts</p> <p>Tarte de saumon aux petits légumes ***</p> <p>Fricassée de volaille aux marrons Riz pilaf et légumes glacés ***</p> <p>Tarte alsacienne</p> <p style="text-align: center;">20€ puis 25€ Boissons comprises</p>	<p style="text-align: center;">32 couverts</p> <p>Tarte de saumon aux petits légumes ***</p> <p>Fricassée de volaille aux marrons Riz pilaf et légumes glacés ***</p> <p>Tarte alsacienne</p> <p style="text-align: center;">20€ puis 25€ Boissons comprises</p>
	SOIR	FERMETURE DU RESTAURANT	<p style="text-align: center;">Thème été 24 couverts</p> <p>Amuse-bouche : salmorejo andalou ***</p> <p>Tarte de fine à la socca et gambas ***</p> <p>Pavé de thon épicé, Jus corsé au pesto et petits farcis niçois ***</p> <p>Dessert sablé amandes Ganache ivoire Citron et mangue</p> <p style="text-align: center;">32€ puis 35€ Boissons comprises</p>	FERMETURE DU RESTAURANT	<p style="text-align: center;">Bistronomie 32 couverts</p> <p>Rillettes de maquereau, crémeux aux herbes, gel citron, toast de tartare de légumes, pesto de fanes de carottes, crumble charbon végétal ***</p> <p>Epeautre comme un rizotto, gambas marinées, jus de carcasses, herbes folles, écume, crackers ***</p> <p>Ballotin de volaille Mozzarella pané au curly, mousseline de céleri au beurre noisette, carottes, pois gourmands, jus corsé ***</p> <p>Baba bouchon, crémeux exotique, sirop aux agrumes en verseuse ***</p> <p>Rocher marron vanille chocolat 37€ puis 40€ Boissons comprises</p>	FERMETURE DU RESTAURANT

Semaine 45 : Du lundi 4 au vendredi 8 novembre

Restaurant		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillat Savarin	MIDI	FERMETURE DU RESTAURANT	Thème 2 24 couverts Variation autour du saumon Crème de Raifort *** Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, légumes grillés et polenta au chèvre *** Tarte fine Mangue kiwi, sorbet coco 24€ puis 28€ Boissons comprises	24 couverts (Tables de 2 ou 4) Tartare de bœuf iodé *** Friand de merlan et tourteaux, coulis de carapace *** Suprême de volaille vallée d'Auge *** Ananas caramélisé au rhum vieux Sorbet coco et citron vert 20€ puis 25€ Hors Boissons	32 couverts Œufs mollets florentine *** Pavé de saumon grillé Beurre blanc, tomate et champignons grillés, écrasé de pommes de terre *** Tarte citron meringuée 20 puis 25€ Boissons comprises	32 couverts Œufs mollets florentine *** Pavé de saumon grillé Beurre blanc, tomate et champignons grillés, écrasé de pommes de terre *** Tarte citron meringuée 20€ puis 25€ Boissons comprises
	SOIR	FERMETURE DU RESTAURANT	Thème automne 24 couverts Salade de lentilles, lardons, haddock et pommes *** Œuf parfait, crème de champignons *** Suprême de volaille en viennoise d'herbes, jus corsé à la bière ambrée, écrasée de pommes de terre aux noisettes *** Pain perdu, pommes, spéculos 32€ puis 35€ Boissons comprises	Menu 1 24 couverts (Tables de 2 ou 4) Verrine de hareng fumé, mélomélo de pommes de terre et betteraves *** Croustillant de crabe de la baie de Saint Jean, beurre blanc *** Farci de suprême de volaille de Licques au maroilles, pommes Darphin et mousseline de carottes *** Ananas flambés citron vert	Gastronomie 32 couverts Crêpe Vonnassienne, truite fumée, émulsion **** Saint-Jacques flambées en salle, houmous de pois chiches sur tarte fine feuilletée patate douce, petits légumes, lait de Saint Jacques *** Contrefilet façon Wellington, topinambour, pleurotes sautés au beurre de café, salsifis et pomme dauphine *** Crêpe soufflée à l'orange, Grand Marnier flambé en salle *** Déclinaison autour du chocolat : entremets craquant aux chocolats, sabayon chocolat, moelleux chocolat 37€ puis 40€ Boissons comprises	Soirée ACCORDS METS ET VINS DE LOIRE 50€ puis 55€ Boissons comprises

Semaine 46 : Du lundi 11 au vendredi 15 novembre 2024

Restaurant		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillat Savarin	MIDI	FERMETURE DU RESTAURANT	<p style="text-align: center;">Thème 2 24 couverts</p> <p>Variation autour du saumon Crème de Raifort *** Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, légumes grillés et polenta au chèvre *** Tarte fine Mangue kiwi, sorbet coco</p> <p style="text-align: center;">24€ puis 28€ Boissons comprises</p>	<p style="text-align: center;">24 couverts (Tables de 2 ou 4)</p> <p>Crème de moules au safran *** Saint-Jacques snackées, condiment granny-smith, émulsion de vanille *** Noisette d'agneau soubise, pommes Maxime *** Le poire-amande</p> <p style="text-align: center;">20€ puis 25€ Hors Boissons</p>	<p style="text-align: center;">32 couverts</p> <p>Œufs mollets florentine *** Pavé de saumon grillé Beurre d'herbes, tomate et champignons grillés, écrasé de pommes de terre *** Tarte citron meringuée</p> <p style="text-align: center;">20€ puis 25€ Boissons comprises</p>	<p style="text-align: center;">32 couverts</p> <p>Œufs mollets florentine *** Pavé de saumon grillé Beurre d'herbes, tomate et champignons grillés, écrasé de pommes de terre *** Tarte citron meringuée</p> <p style="text-align: center;">20€ puis 25€ Boissons comprises</p>
	SOIR	FERMETURE DU RESTAURANT	<p style="text-align: center;">Thème automne 24 couverts</p> <p>Salade de lentilles, lardons, haddock et pommes *** Œuf parfait, crème de champignons *** Suprême de volaille en viennoise d'herbes, jus corsé à la bière ambrée, écrasée de pommes de terre aux noisettes *** Pain perdu, pommes, spéculos</p> <p style="text-align: center;">32€ puis 35€ Boissons comprises</p>	<p style="text-align: center;">Menu 2 24 couverts (Tables de 2 ou 4)</p> <p>Carpaccio de Saint Jacques, jus de clémentines *** Crème Agnès Sorel *** Estouffade de bœuf, tagliatelles fraîches *** Millefeuille aux pommes et glace vanille</p> <p style="text-align: center;">20€ puis 25€ Hors Boissons</p>	<p style="text-align: center;">Gastronomie 32 couverts</p> <p>Crêpe Vonnassienne, truite fumée, émulsion **** Saint-Jacques flambés en salle, houmous de pois chiches sur tarte fine feuilletée patate douce, petits légumes, lait de Saint Jacques *** Contrefilet façon Wellington, topinambour, pleurotes sautés au beurre de café, salsifis et pomme dauphine *** Crêpe soufflée à l'orange, Grand Marnier flambé en salle *** Déclinaison autour du chocolat : entremets craquant aux chocolats, sabayon chocolat, moelleux chocolat</p> <p style="text-align: center;">37€ puis 40€ Boissons comprises</p>	<p style="text-align: center;">SAINT JACQUES</p> <p style="text-align: center;">50€ puis 55 € Boissons comprises</p>

Semaine 47 : Du lundi 18 novembre au vendredi 22 novembre 2024

Restaurant		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>RAC Le Brillat Savarin</p>	MIDI	<p>FERMETURE DU RESTAURANT</p>	<p>Thème 3 24 couverts Brochette de volaille Kefta *** Sole Belle Meunière, pommes à l'anglaise *** Tarte fine Mangue Kiwi, sorbet coco 24€ puis 28€ Boissons comprises</p>	<p>24 couverts (Tables de 2 ou 4) Mousseline de petits pois crème de menthe *** Assiette de poissons fumés *** Filet mignon de porc façon Orloff, embeurré de chou vert *** Tartelette aux pommes flambée 20€ puis 25€ Hors Boissons</p>	<p>32 couverts Crème de volaille *** Poulet sauté chasseur, tagliatelles fraîches au beurre *** Choux caramel chantilly 20€ puis 25€ Boissons comprises</p>	<p>32 couverts Crème de volaille *** Poulet sauté chasseur, tagliatelles fraîches au beurre *** Choux caramel chantilly 20€ puis 25€ Boissons comprises</p>
	SOIR	<p>FERMETURE DU RESTAURANT</p>	<p>Thème automne 24 couverts Salade de lentilles, lardons, haddock et pommes *** Œuf parfait, crème de champignons *** Suprême de volaille en viennoise d'herbes, jus corsé à la bière ambrée, écrasée de pommes de terre aux noisettes *** Pain perdu, pommes, spéculos 32€ puis 35€ Boissons comprises</p>	<p>Menu 3 24 couverts (Tables de 2 ou 4) Velouté butternut et crevettes grises *** Chickenpie *** Carré d'agneau en croûte de pain d'épices, jus parfumé, brochette de tomates au thym, fritures de pommes de terre *** Crumble pommes-poires, glace aux épices 20€ puis 25€ Hors Boissons</p>	<p>FERMETURE DU RESTAURANT</p>	<p>TERRE ET MER D'AZUR 50€ puis 55 € Boissons comprises</p>

Semaine 48 : Du lundi 25 au vendredi 29 novembre 2024

Restaurant		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillat Savarin	MIDI	FERMETURE DU RESTAURANT	<p>Thème 3 24 couverts</p> <p>Brochette de volaille Kefta ***</p> <p>Sole Belle Meunière, pommes à l'anglaise ***</p> <p>Tarte fine Mangue Kiwi, sorbet coco</p> <p>24€ puis 28€ Boissons comprises</p>	<p>24 couverts (Tables de 2 ou 4)</p> <p>Canelloni de celeri rave et rillette de saumon, coulis de persil ***</p> <p>Velouté de moules au safran ***</p> <p>Sole meunière, polenta crémeuse et tian de légumes ***</p> <p>Forêt noire</p> <p>20€ puis 25€ Hors Boissons</p>	<p>32 couverts</p> <p>Crème de volaille ***</p> <p>Poulet sauteur chasseur, tagliatelles fraîches au beurre ***</p> <p>Choux chantilly</p> <p>20€ puis 25€ Boissons comprises</p>	<p>32 couverts</p> <p>Crème de volaille ***</p> <p>Poulet sauteur chasseur, tagliatelles fraîches au beurre ***</p> <p>Choux chantilly</p> <p>20€ puis 25€ Boissons comprises</p>
	SOIR	FERMETURE DU RESTAURANT	<p>Thème automne 24 couverts</p> <p>Salade de lentilles, lardons, haddock et pommes ***</p> <p>Œuf parfait, crème de champignons ***</p> <p>Suprême de volaille en viennoise d'herbes, jus corsé à la bière ambrée, écrasée de pommes de terre aux noisettes ***</p> <p>Pain perdu, pommes, spéculos</p> <p>32€ puis 35€ Boissons comprises</p>	<p>Menu 4 24 couverts (Tables de 2 ou 4)</p> <p>Rillette de saumon fumé, pickles de légumes ***</p> <p>Cromesquis de pied de porc, jus de cochon et mesclun ***</p> <p>Grenadin de veau Zingara, spaghettis ***</p> <p>Crêpes suzette flambées</p> <p>20€ puis 25€ Hors Boissons</p>	<p>Accord mets et vins 32 couverts</p> <p>Clafoutis d'escargots, ail fumé d'Arleux en espuma, salade d'herbes ***</p> <p>Retour de pêche bardé au lard, poireaux rôtis et beurre blanc, perles de légumes ***</p> <p>Pavé de veau au vin jaune, huile perlée aux herbes, Frigola Sarda au comté ***</p> <p>Macaron, crèmeux vanille, framboises, coulis de fruits ***</p> <p>Déclinaison ananas- mangue -caramel 37€ puis 40€ Boissons comprises</p>	<p>Soirée caritative ESCOFFIER</p> <p>50€ puis 55€ Boissons comprises</p>

Semaine 49 : Du lundi 2 au vendredi 6 décembre 2024

Restaurant		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillat Savarin	MIDI	FERMETURE DU RESTAURANT	Thème 3 24 couverts Brochette de volaille Kefta *** Sole Belle Meunière, pommes à l'anglaise *** Tarte fine Mangue Kiwi, sorbet coco 24€ puis 28€ Boissons comprises	24 couverts (Tables de 2 ou 4) Maki de foie gras et magret de canard fumé *** Cassolette de ris de veau Sylvestre *** Grenadin de veau aux cèpes, embeurré de choux, pommes soufflées *** Bûche de Noel 20€ puis 25€ Hors boissons	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT
	SOIR	FERMETURE DU RESTAURANT	Thème automne 24 couverts Salade de lentilles, lardons, haddock et pommes *** Œuf parfait, crème de champignons *** Suprême de volaille en viennoise d'herbes, jus corsé à la bière ambrée, écrasée de pommes de terre aux noisettes *** Pain perdu, pommes, spéculos 32€ puis 35 € Boissons comprises	Menu 5 24 couverts (Tables de 2 ou 4) Gigolette de grenouille provençale *** Rosace rouget et pommes de terre, tombée d'épinards au beurre noisette *** Parmentier de cuisse de canard confite, sucrine et vinaigrette aux herbes *** Nougat glacé, coulis de fruits rouges 20€ puis 25€ Hors Boissons	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT

Semaine 50 : Du lundi 9 au vendredi 13 décembre 2024

Restaurant		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillat Savarin	MIDI	FERMETURE DU RESTAURANT	Thème 3 24 couverts Brochette de volaille Kefta *** Sole Belle Meunière, pommes à l'anglaise *** Tarte fine Mangue Kiwi, sorbet coco 24€ puis 28€ Boissons comprises	24 couverts (Tables de 2 ou 4) Cromesqui de pied de porc, crème montée au wasabi *** Crousti-fondant de poitrine fumée, salade d'herbes fraîches *** Rognon de veau beaugé *** Tarte tatin « à ma façon » 20€ puis 25€ Hors boissons	32 couverts Verrine hareng et pomme de terre *** Filet de cabillaud Dugléré, riz pilaf, julienne de légumes *** Buche de Noël 20€ puis 25€ Boissons comprises	FERMETURE DU RESTAURANT
	SOIR	FERMETURE DU RESTAURANT	Thème hiver 24 couverts Crème de butternut en capuccino, huile de sésame grillée *** Tourte de volaille périgourdine, salades mêlées, sauce porto *** Tournedos de cabillaud au jambon cru, embeurrée de chou, risotto, beurre blanc *** Saint Honoré 32€ puis 35€ Boissons comprises	Menu 6 24 couverts (Tables de 2 ou 4) Petit farci, chèvre frais et ratatouille *** Cappuccino de champignons sauvages, oignons frits et petits gris *** Filet mignon de porc farci, poêlée de légumes du soleil et gnocchis de pommes de terre *** Tarte fine aux mangues, glace coco 20€ puis 25€ Hors Boissons	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT

Semaine 51 : Du lundi 16 au vendredi 20 décembre 2024

Restaurant		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillat Savarin	MIDI	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	24 couverts (Tables de 2 ou 4) Foie gras poêlé aux agrumes *** Loup flambé au pastis *** Suprême de pintadeau en croûte de fruits secs, poire pochée, purée de topinambour *** Assiette de fruits exotiques 20€ puis 25€ Hors boissons	FERMETURE DU RESTAURANT	32 couverts Verrine hareng et pomme de terre *** Filet de cabillaud Dugléré, riz pilaf, julienne de légumes *** Buche de Noël 20€ puis 25€ Boissons comprises
	SOIR	FERMETURE DU RESTAURANT	Thème hiver 24 couverts Crème de butternut en capuccino, huile de sésame grillée *** Tourte de volaille périgourdine, salades mêlées, sauce porto *** Tournedos de cabillaud au jambon cru, embeurrée de chou, risotto, beurre blanc *** Saint Honoré 32€ puis 35€ Boissons comprises	Menu 7 24 couverts (Tables de 2 ou 4) Raviole d'escargots en meurette *** Foie gras « mi-cuit », chutney de figues et brioche toastée *** Suprême de lieu jaune en croûte d'herbes, sauce homardine, riz valencienne et bouquet de légumes *** Plateau de fromages et pains variés 20€ puis 25€ Hors Boissons	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT