



Le Brillat Savarin

Semaine 6 : du lundi 2 au vendredi 6 février 2026

Restaurants	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Le Brillat Savarin	FERMETURE DU RESTAURANT	24 couverts Brochette de volaille kefta *** Sole belle meunière pommes à l'anglaise *** Tarte fine mangue kiwi sorbet coco 28€ Boissons comprises	RESERVE	24 couverts saucisson en brioche sauce madère *** Faux filet grillé sauce béarnaise, pommes allumettes, ratatouille *** Tarte en bandes 28€ boissons comprises	24 couverts saucisson en brioche sauce madère *** Faux filet grillé, sauce béarnaise, pommes allumettes, ratatouille *** Tarte en bandes 28€ Boissons comprises
		32 couverts : thème hiver 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 *** Carte des desserts 35€ Boissons comprises	32 couverts tourte au foie de volaille et gésier *** magret de canard, réduction au floc de Gascogne, gratin dauphinois, trio de carottes et ravioles de foie gras *** Chou craquelin, crème pralinée et chantilly 25€ Hors boissons	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT

Semaine 7 : Du lundi 9 au vendredi 13 février 2026

Restaurants

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

MIDI

FERMETURE
DU
RESTAURANT

24 couverts

Noix de st Jacques en
Germiny

Filet mignon de porc à
l'arabica

Tartelette choco
amande ganache et
sorbet framboise
28€

Boissons comprises

32 couverts

Thème hiver

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

35€

Boissons comprises

réserve

32 couverts

gaspacho et jambon sec

poireau mimosa, mesclum
et vinaigrette

thon snacké, graines de
sésame torréfiées, frigolla
sarda aux épices et rigotta,
épinards à l'ail.

Tartelette citron meringuée
et gelée de citron vert.

25€ Hors boissons

24 couverts

saucisson en brioche
sauce madère

Faux filet grillé sauce
béarnaise, pommes
allumettes, ratatouille

Tarte en bandes

28€ boissons comprises

32 couverts

Royale de chou-fleur et
pois gourmands,
godiveaux de merlan et
crevettes grises, crème
de roquette

Saumon fumé, rillettes
de maquereau aux
herbes, déclinaison de
chou-fleur.

Râble de lapin farci aux
pruneaux, croquette de
pommes de terre à la
mimolette, crumble de
pain d'épices

Fromage du nord

Assiette gourmande
40€

Boissons Comprises

24 couverts

saucisson en brioche
sauce madère

Faux filet grillé sauce
béarnaise, pommes
allumettes, ratatouille

Tarte en bandes

28€ boissons comprises

FERMETURE
DU
RESTAURANT

**Le Brillat
Savarin**

SOIR

FERMETURE
DU
RESTAURANT

Semaine 10 : Du lundi 2 au vendredi 6 mars 2026

Restaurants

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

MIDI

FERMETURE
DU
RESTAURANT

24 couverts

Noix de St Jacques en
Germiny

Filet mignon de porc à
l'arabica

Tartelette choco amande et
sorbet framboise
28€

Boissons comprises

32 couverts

Thème hiver

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

35€

Boissons comprises

FERMETURE
DU
RESTAURANT

24 couverts

fried chips and tartare
sauce

Rosted chicken with
fried fish, mushrooms
and tomatoes

cheesecake coulis de
fruits rouges

28€ boissons comprises

32 couverts

RETOUR DU SUD
Bouille de rouget en
gelée et aioli, foccacia

Daurade grillée,
polenta crémeuse aux
poivrons rôtis

Jarret braisé façon
gardiane, asperges
croustillantes panure
de brioche, pomme
fondante champignons
et moelle

Nougat glacé au miel,
tuiles au romarin

40€

**Boissons
Comprises**

24 couverts

fried chips and tartare
sauce

Rosted chicken with
fried fish, mushrooms
and tomatoes

cheesecake coulis de
fruits rouges

28€ boissons comprises

FERMETURE
DU
RESTAURANT

**Le Brillat
Savarin**

SOIR

FERMETURE
DU
RESTAURANT

FERMETURE
DU
RESTAURANT

Semaine 11 : Du lundi 09 au vendredi 13 mars 2026

Restaurants

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

MIDI

FERMETURE
DU
RESTAURANT

FERMETURE
DU
RESTAURANT

FERMETURE
DU
RESTAURANT

24 couverts

fried chips and tartare
sauce

Rosted chicken with
fried fish, mushrooms
and tomatoes

cheesecake coulis de
fruits rouges

28€ boissons comprises

32 couverts

RETOUR DU SUD
Bouille de rouget en
gelée et aïoli, foccacia

Daurade grillée, polenta
crémeuse aux poivrons
rôtis

Jarret braisé façon
gardiane, asperges
croustillantes panure de
brioche, pomme
fondante champignons
et moelle

Nougat glacé au miel,
tuiles au romarin

Crèmeux mandarine,
ganache ivoire, crumble
noisette,

40€

Boissons Comprises

24 couverts

fried chips and tartare
sauce

Rosted chicken with
fried fish, mushrooms
and tomatoes

cheesecake coulis de
fruits rouges

28€ boissons comprises

FERMETURE
DU
RESTAURANT

Le Brillat
Savarin

SOIR

FERMETURE
DU
RESTAURANT

FERMETURE
DU
RESTAURANT

FERMETURE
DU
RESTAURANT

Semaine 12 : Du lundi 16 au vendredi 20 mars 2026

Restaurants

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

MIDI

FERMETURE
DU
RESTAURANT

24 couverts
Noix de St Jacques en
Germiny

Filet mignon de porc à
l'arabica

Tartelette choco
amande et sorbet
framboise
28€
Boissons comprises

FERMETURE
DU
RESTAURANT

FERMETURE
DU
RESTAURANT

FERMETURE
DU
RESTAURANT

**Le Brillat
Savarin**

SOIR

FERMETURE
DU
RESTAURANT

FERMETURE
DU
RESTAURANT

FERMETURE
DU
RESTAURANT

32 couverts
NORMANDIE

Amuse-bouche :
tarte fine oignons
andouille de Vire au
vinaigre de cidre

Sole dieppoise,
déclinaison de légumes

Pièce de bœuf
normande, raviole de
champignons, gnocchi
au neufchâtel.

carte des desserts

40€
Boissons Comprises

FERMETURE
DU
RESTAURANT

Semaine 13 : Du lundi 23 au vendredi 27 mars 2026

Restaurants

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

MIDI

SOIR

**Le Brillat
Savarin**

FERMETURE
DU
RESTAURANT

FERMETURE
DU
RESTAURANT

24 couverts

Gratin de coquillages à la
julienne de légumes et
Noilly

Pavé de bœuf aux poivres
pommes amandines et
flan de légumes

Éclair pistache fraise
revisitée.

28€

Boissons comprises

32 couverts

Thème printemps :

Crème glacée de petits
pois à la menthe, feta et
huile d'olive perlée

Rillettes de maquereau,
crème de raifort, pickles
de légumes

Magret de canard, sauce
aux fruits rouges, cocotte
de légumes au beurre de
basilic

carte des desserts

35€

Boissons comprises

FERMETURE
DU
RESTAURANT

FERMETURE
DU
RESTAURANT

FERMETURE
DU
RESTAURANT

FERMETURE
DU
RESTAURANT

FERMETURE
DU
RESTAURANT

FERMETURE
DU
RESTAURANT

Semaine 14 : Du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Le Brillat Savarin	MIDI	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU <i>RESTAURANT</i>	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT
	SOIR	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	32 couverts <i>NORMANDIE</i> Amuse-bouche : tarte fine oignons andouille de Vire au vinaigre de cidre *** Sole dieppoise, déclinaison de légumes *** Pièce de bœuf normande, raviole de champignons, gnocchi au neufchâtel. *** carte des desserts 40€ <i>Boissons Comprises</i>	FERMETURE DU RESTAURANT

Semaine 15 : Du lundi 06 avril au vendredi 10 avril 2026

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Le Brillat Savarin	MIDI	FERMETURE DU RESTAURANT	24 couverts Gratin de coquillages à la julienne de légumes et Noilly *** pavé de bœuf au poivre, pommes amandines et flan de légumes *** Éclair Pistache fraise revisité 28€ Boissons comprises	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT
	SOIR	FERMETURE DU RESTAURANT	24 couverts Thème printemps : Crème glacée de petits pois à la menthe, feta et huile d'olive perlée *** Rillettes de maquereau, crème de raifort, pickles de légumes *** Magret de canard, sauce aux fruits rouges, cocotte de légumes au beurre de basilic *** Pavlova à la mascarpone, fraises et framboises 35 € Boissons comprises	FERMETURE DU RESTAURANT	32 couverts NORMANDIE Amuse-bouche : tarte fine oignons andouille de Vire au vinaigre de cidre *** Sole dieppoise, déclinaison de légumes *** Pièce de bœuf normande, raviole de champignons, gnocchi au neufchâtel. *** carte des desserts 40€ Boissons Comprises	

Semaine 18 : Du lundi 27 avril au vendredi 3 mai 2026

Restaurants

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

**Le Brillat
Savarin**

MIDI

FERMETURE
DU
RESTAURANT

24 couverts
Gratin de coquillages à la
julienne de légumes et
Noilly

pavé de bœuf au poivre,
pommes amandines et
flan de légumes

Éclair Pistache fraise
revisité
28€
Boissons comprises

FERMETURE
DU
RESTAURANT

FERMETURE
DU
RESTAURANT

FERMETURE
DU
RESTAURANT

SOIR

FERMETURE
DU
RESTAURANT

FERMETURE
DU
RESTAURANT

FERMETURE
DU
RESTAURANT

FERMETURE
DU
RESTAURANT

FERMETURE
DU
RESTAURANT

Semaine 21 : Du lundi 18 mai au vendredi 22 mai 2026

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Le Brillat Savarin	MIDI	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	24 couverts Gaspacho *** escalope milanaise, risotto et asperges vertes *** pana cotta fraise basilic tiramisu, panettone 28€ Boissons comprises	24 couverts Gaspacho *** escalope milanaise, risotto et asperges vertes *** pana cotta fraise basilic tiramisu, panettone 28€ Boissons comprises
	SOIR	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT