



« LE BRILLAT SAVARIN »
Année 2026-2027

De septembre à décembre 2026

Semaine 38: du lundi 14 au vendredi 18 septembre 2026						
Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillât Savarin	MIDI	<i>RESTAURANT FERME</i>	<i>RESTAURANT FERME</i>	<i>RESTAURANT FERME</i>	<i>RESTAURANT FERME</i>	<i>RESTAURANT FERME</i>
	SOIR	<i>RESTAURANT FERME</i>	<i>RESTAURANT FERME</i>	<i>RESTAURANT FERME</i>	<i>RESTAURANT FERME</i>	<i>RESTAURANT FERME</i>
Semaine 39: du lundi 21 au vendredi 25 septembre 2026						
Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillât Savarin	MIDI	<i>RESTAURANT FERME</i>	<i>Thème 1</i> <i>24 couverts</i> Raviole d'escargots en meurette *** Dos de cabillaud rôti Risotto au vert *** Crème brûlée au miel, croustillant caramel <i>28€ Boissons Comprises</i>	<i>RESTAURANT FERME</i>	<i>RESTAURANT FERME</i>	<i>RESTAURANT FERME</i>
	SOIR	<i>RESTAURANT FERME</i>	<i>Thème été</i> <i>24 couverts</i> Salmorejo andalou *** Tarte de fine à la socca et gambas *** Pavé de thon épicé, Jus corsé au pesto et petits farcis niçois *** Carte des desserts <i>35€ Boissons Comprises</i>	<i>RESTAURANT FERME</i>	<i>RESTAURANT FERME</i>	<i>RESTAURANT FERME</i>

Semaine 40: du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillât Savarin	MIDI	RESTAURANT FERME	Thème 1 24 couverts Raviole d'escargots en meurette *** Dos de cabillaud rôti Risotto au vert *** Crème brûlée au miel, croustillant caramel 28€ Boissons Comprises	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME
	SOIR	RESTAURANT FERME	Thème été 32 couverts Salmorejo andalou *** Tarte de fine à la socca et gambas *** Pavé de thon épicé, Jus corsé au pesto et petits farcis niçois *** Carte des desserts 35€ Boissons Comprises	RESTAURANT FERME	Fusion et bistrot parisien 32 couverts La mise en valeur du poireau *** Rognons flambés en salle, croustillant de ris de veau aux amandes et champignons duxelles et shitakés, velouté aux noisettes, mousseline de céleri torréfié et échalotes confites *** Veau braisé et laqué, nouilles sauté aux légumes, packchoï et nems *** Carte des desserts 40€ Boissons Comprises	RESTAURANT FERME

Semaine 41: du lundi 5 au vendredi 9 octobre 2026

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillât Savarin	MIDI	RESTAURANT FERME	24 couverts Raviole d'escargots en meurette *** Dos de cabillaud rôti, risotto au vert *** Crème brûlée au miel, croustillant caramel 28€ Boissons Comprises	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME	32 couverts Tarte de saumon aux petits légumes *** Fricassée de volaille aux marrons Riz pilaf et légumes glacés *** Tarte alsacienne 25€ Boissons Comprises
	SOIR	RESTAURANT FERME	Thème été 32 couverts Salmorejo andalou *** Tarte de fine à la socca et gambas *** Pavé de thon épicé, Jus corsé au pesto et petits farcis niçois *** Carte des desserts 35€ Boissons Comprises	RESTAURANT FERME	Fusion et bistrot parisien 32 couverts La mise en valeur du poireau *** Rognons flambés en salle, croustillant de ris de veau aux amandes et champignons duxelles et shitakés, velouté aux noisettes, mousseline de céleri torréfié et échalotes confites *** Veau braisé et laqué, nouilles sauté aux légumes, packchoï et nems *** Carte des desserts 40€ Boissons Comprises	RESTAURANT FERME

Semaine 42 : du lundi 12 au vendredi 16 octobre 2026

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillât Savarin	MIDI	RESTAURANT FERME	24 couverts Variation autour du saumon, crème de Raifort. *** Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, légumes grillés et polenta au chèvre. *** sablé breton aux pommes façon tatin caramel beurre salé. 28€ Boissons Comprises	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME
	SOIR	RESTAURANT FERME	Thème été 32 couverts Salmorejo andalou *** Tarte de fine à la socca et gambas *** Pavé de thon épicé, Jus corsé au pesto et petits farcis niçois *** Carte des desserts 35€ Boissons Comprises	RESTAURANT FERME	Bistronomie 32 couverts Rillettes de maquereau, crémeux aux herbes, gel citron, toast de tartare de légumes, pesto de fanes de carottes, crumble charbon végétal *** Gambas sautées, cocos au jus, lard fumé et émulsion, crackers, huile de carcasses. *** Ballotin de volaille Mozzarella, jambon cru, croûte de basilic, mousseline de céleri au beurre noisette, carottes, pois gourmands, jus corsé *** crêpe Suzette *** Chou craquelin praliné, crémeux de caramel. 40€ Boissons Comprises	RESTAURANT FERME

Semaines 43 et 44 : vacances de Toussaint

Semaine 45 : du lundi 2 au vendredi 6 novembre 2026

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillât Savarin	MIDI	RESTAURANT FERME	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 *** Sablé breton aux pommes façon tatin, caramel beurre salé 28€ Boissons Comprises	24 couverts Verrine de hareng fumé, méli-mélo de pommes de terre et betteraves *** Croustillant de crabe de la baie st Jean, beurre blanc. *** Farci de Suprême de volaille au maroilles. *** Mousseline de carottes. *** Ananas flambés sorbet citron vert. *** 25€ Hors Boissons	RESTAURANT FERME	40 couverts Tarte saumon et petits légumes *** Fricassée de volaille à l'ancienne. Riz pilaf et légumes glacés. *** Tarte alsacienne 25€ Boissons Comprises
	SOIR	RESTAURANT FERME	Thème été 32 couverts Salmorejo andalou *** Tarte de fine à la socca et gambas *** Pavé de thon épicé, Jus corsé au pesto et petits farcis niçois *** Carte des desserts 35€ Boissons Comprises	24 couverts Crème d'endives et pommes granny *** Raviole de fruits de mer et coriandre, beurre blanc *** Ballottine de volaille rôtie aux pommes, farce fine au calvados, pommes grenaille et carottes fanes *** Ananas caramélisés flambé en salle, sorbet coco et zestes d'oranges 25€ Hors Boissons	Bistronomie 32 couverts Rillettes de maquereau, crémeux aux herbes, gel citron, toast de tartare de légumes, pesto de fanes de carottes, crumble charbon végétal *** Gambas sautées, cocos au jus, lard fumé et émulsion, crackers, huile de carcasses. *** Ballotin de volaille Mozzarella, jambon cru, croûte de basilic, mousseline de céleri au beurre noisette, carottes, pois gourmands, jus corsé *** crêpe Suzette *** Chou craquelin praliné, crémeux de caramel. 40€ Boissons Comprises	RESTAURANT FERME

Semaine 46 : du lundi 9 au vendredi 13 novembre 2026

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillât Savarin	MIDI	RESTAURANT FERME	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 *** Sablé breton aux pommes façon tatin, caramel beurre salé 28€ Boissons Comprises	FERIE	RESTAURANT FERME	40 couverts Tarte saumon et petits légumes *** Fricassée de volaille à l'ancienne. Riz pilaf et légumes glacés. *** Tarte alsacienne 25€ Boissons Comprises
	SOIR	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME	FERIE	Gastronomie 32 couverts Macaron, crevettes grises, miso au yuzu. ***** Saint-Jacques flambées en salle, houmous de pois chiches sur tarte fine feuilletée patate douce, petits légumes, lait de Saint Jacques *** Contre Filet façon Wellington, topinambour, pleurotes sautés au beurre de café, salsifis et pomme dauphine *** Brioche à la bière, poire pochée et glace bière. *** Déclinaison autour du chocolat : entremets craquant aux chocolats, sabayon chocolat, moelleux chocolat 40€ Boissons Comprises	RESTAURANT FERME

Semaine 47 : du lundi 16 au vendredi 20 novembre 2026

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillât Savarin	MIDI	RESTAURANT FERME	Thème 3 24 couverts Brochette de volaille Kefta *** Sole belle meunière, pommes à l'anglaise. *** tarte fine mangue kixi, sorbet coco. *** 28€ Boissons Comprises	24 couverts Carpaccio de st Jacques, jus de clémentine. *** Crème Agnès Sorel *** Estouffade de bœuf, tagliatelles fraîches *** Millefeuille 25€ Hors Boissons	RESTAURANT FERME	40 couverts Œufs mollet florentine *** Pavé de saumon grillé, beurre d'herbes, tomate et champignons grillés. Écrasé de pommes de terre. *** tarte citron meringuée 25€ Boissons comprises
	SOIR	RESTAURANT FERME	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 *** Carte des desserts 35€ Boissons Comprises	24 couverts tartare de harengs, pommes granny *** Filet de rouget, émulsion à la badiane *** Filet mignon de porc façon Orloff, dôme de chou vert, pommes Anna. *** tartelette poires amandes 25€ Hors Boisson	Gastronomie 32 couverts Macaron, crevettes grises, miso au yuzu. ***** Saint-Jacques flambées en salle, houmous de pois chiches sur tarte fine feuilletée patate douce, petits légumes, lait de Saint Jacques *** Contre Filet façon Wellington, topinambour, pleurotes sautés au beurre de café, salsifis et pomme dauphine *** Brioche à la bière, poire pochée et glace bière. *** Déclinaison autour du chocolat : entremets craquant aux chocolats, sabayon chocolat, moelleux chocolat 40€ Boissons Comprises	RESTAURANT FERME

Semaine 48 : du lundi 23 au vendredi 27 novembre 2026

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillât Savarin	MIDI	ESCOFFIER (restaurant fermé)	Thème 3 24 couverts Brochette de volaille Kefta *** Sole belle meunière, pommes à l'anglaise. *** tarte fine mangue kixi, sorbet coco. 28€ Boissons Comprises	24 couverts Velouté de butternut et crevettes grises *** Chicken pie *** Carré d'agneau en croûte de pain d'épices, jus parfumé, brochettes de tomates au thym, friture de pommes de terre *** Crumble pommes-poires, glace aux épices. 25€ Hors Boissons	RESTAURANT FERME	40 couverts Œufs mollet florentine *** Pavé de saumon grillé, beurre d'herbes, tomate et champignons grillés. Écrasé de pommes de terre. *** tarte citron meringuée 25€ Boissons Comprises
	SOIR	ESCOFFIER (restaurant fermé)	ESCOFFIER (restaurant fermé)	24 couverts Crème de butternut en cappuccino *** Tarte fine à la socca et tomates confites *** Dos de cabillaud en croûte de chorizo, risotto et spaghetti de courge *** Baba au rhum, crémeux exotique et chantilly à la fève de Tonka 25€ Hors Boisson	Accords mets et vins: 32 couverts Butternut en déclinaison **** Trilogie de poissons, jus safréné aux petits légumes *** Carré d'agneau en croûte de fruits secs, tian de légumes mozzarella, épaule à l'abricot, légumes comme un tajine. *** Millefeuille pommes caramélisées, gelée de genièvre. *** Pavlova framboises, rhubarbe, crémeux vanille et sorbet. 40€ Boissons Comprises	RESTAURANT FERME

Semaine 49 : du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2026

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillât Savarin	MIDI	RESTAURANT FERME	Thème 3 24 couverts Brochette de volaille Kefta *** Sole belle meunière, pommes à l'anglaise. *** tarte fine mangue kixi, sorbet coco. 28€ Boissons Comprises	24 couverts Rillettes de saumon fumé, pickles de légumes *** Cromesquis de pied de porc, jus de cochon et mesclun. *** Grenadin de veau Zingara, spaghettis *** Crêpe Suzette flambées. 25€ Hors Boissons	RESTAURANT FERME	40 couverts Crème de volaille *** Poulet sauté chasseur, tagliatelles fraîches au beurre *** Choux caramel chantilly 25€ Boissons Comprises
	SOIR	RESTAURANT FERME	Thème automne 24 couverts Salade de lentilles, lardons, haddock et pommes *** OEuf parfait, crème de champignons *** Suprême de volaille en viennoise d'herbes, jus corsé à la bière ambrée, écrasée de pommes de terre aux noisettes *** Carte des desserts 35€ Boissons Comprises	24 couverts Rillettes de maquereau, gel citron et tuiles au sarrasin *** Gravlax de saumon au jus de betterave, salade, raisins frais, herbes et vinaigrette *** Râble de lapin farci aux pruneaux, purée de céleri et pomme de terre, raviole de champignons et endives braisées *** Tartelette spéculoos façon crème brûlée, tuile dentelle à l'orange 25€ Hors Boisson	Accords mets et vins: 32 couverts Butternut en déclinaison **** Trilogie de poissons, jus safréné aux petits légumes *** Carré d'agneau en croûte de fruits secs, tian de légumes mozzarella, épaule à l'abricot, légumes comme un tajine. *** Millefeuille pommes caramélisées, gelée de genièvre. *** Pavlova framboises, rhubarbe, crèmeux vanille et sorbet. 40€ Boissons Comprises	RESTAURANT FERME

Semaine 50 : du lundi 7 au vendredi 11 décembre 2026

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillât Savarin	MIDI	RESTAURANT FERME	Thème 4 24 couverts Noix de saint jacques en Germiny *** Filet mignon de porc à l'arabica. *** Tartelette choco amande, ganache et sorbet framboise. <i>28€ Boissons Comprises</i>	24 couverts Gigolette de grenouille provençale *** Rosace rouget et pommes de terre, tombée d'épinards au beurre noisette. *** Parmentier de cuisse de canard confite, sucrine *** Nougat glacé, coulis de fruits rouges. 25€ Hors Boissons	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME
	SOIR	RESTAURANT FERME	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 *** Carte des desserts 35€ Boissons Comprises	24 couverts Accras de poissons, mayonnaise verte. *** Œuf parfait florentine *** Grenadin de veau aux cèpes, pluriel de légumes(carottes, carottes pourpres, panais et rutabaga) *** Sablé breton, pommes caramélisées, chantilly mascarpone, gelée de granny et menthe 25€ Hors Boissons	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME

Semaine 51 : du lundi 14 au vendredi 18 décembre 2026						
Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillât Savarin	MIDI	RESTAURANT FERME	Thème 4 24 couverts Noix de saint jacques en Germiny *** Filet mignon de porc à l'arabica. *** tartelette choco amande, ganache et sorbet framboise. *** 28€ Boissons Comprises	24 couverts 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 pomme de terre *** Tarte fine aux mangues, glace coco *** 25€ Hors Boissons	RESTAURANT FERME	40 couverts Crème de volaille *** Poulet sauté chasseur, tagliatelles fraîches au beurre *** Choux caramel chantilly 25€ Boissons Comprises
	SOIR	RESTAURANT FERME	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 *** Carte des desserts *** 35€ Boissons Comprises	24 couverts Feuilleté d'escargots *** Foie gras poêlé aux agrumes *** suprême de pintadeau contisé à la farce fine de truffe, risotto poêlé et topinambour *** Bûche de Noël *** 25€ Hors Boissons	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME

Semaine 52 et 53 : vacances de Noël