



La Brasserie du Quatrième Mur au Déjeuner

Hors week-end et jours feries
Du 19 Juin au 25 Juillet

Bienvenue à la Brasserie du Quatrième Mur, fidèle à ses valeurs de partage et de générosité, le Chef et son équipe vous proposent un menu qui change chaque semaine au gré des saisons et de leur inspiration.

29 € **ENTREE, PLAT / PLAT, DESSERT**
35 € **ENTREE, PLAT, DESSERT**
Suggestion végétarienne sur demande

Entrées

L'avocat crevette, avocat grillé,
sauce cocktail aux pomelos,
toastine craquante

Arancini croustillant,
compotée de tomates et pesto de basilic,
vinaigrette tranchée

Plats

Poisson du marché poêlé,
purée de patates douces rôties,
émulsion coco/citron

Cuisse de dinde confite,
petit pois à la française et sarrasin grillé,
crème de lard

Desserts

Mousse chocolat noir,
compotée de fruits noirs,
streusel cacao à la fleur de sel

Crème légère à la verveine,
amandine pêche, compotée et gel framboise,
amandes effilées

Suggestion

Sélection de fromages de Pierre Rollet-Gérard
8 euros (ou 4 en remplacement du dessert)

18 € **Menu Enfant (jusqu'à 12 ans)**
PLAT, DESSERT

Prix nets exprimés en euros
Viande d'origine française

Réserver



La Brasserie du Quatrième Mur le soir et le week-end

Menu servi le soir en semaine,
le week-end et les jours feries
Du 19 Juin au 25 Juillet

Bienvenue à la Brasserie du Quatrième Mur,
fidèle à ses valeurs de partage et de générosité,
le Chef et son équipe vous proposent un menu qui change
chaque semaine au gré des saisons et de leur inspiration.

52 € **ENTREE, PLAT, DESSERT**
Suggestion végétarienne sur demande

Entrées

Raviole de fricassée de champignons,
foie gras poêlé,
crémeux champignons

Autour de l'artichaut,
purée en barigoule, poivrade croustillant,
chèvre frais et gel framboise/basilic

Plats

Dorade rôtie,
purée de céleri herbacée et carottes fanes,
gel iodé, beurre blanc

Pluma de porc ibérique snackée,
aubergine « chinoise » et tomate rôtie,
émulsion tomate aillée

Desserts

Le saint-honoré,
chantilly à la fève de tonka,
crème namelaka/chocolat, éclats de feuilletage

Pavlova aux fruits rouges, meringue craquante,
crème légère mascarpone aux zestes de citron vert,
coulis de fraise

Suggestion

Sélection de fromages de Pierre Rollet-Gérard
8 euros (ou 4 en remplacement du dessert)

18 € **Menu Enfant (jusqu'à 12 ans)**
PLAT, DESSERT

Prix nets exprimés en euros
*viande d'origine UE

Réserver