



La Brasserie du Quatrième Mur au Déjeuner

Hors week-end et jours fériés

Du 13 Août au 19 Septembre

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**

36 € **ENTREE, PLAT, DESSERT**

Suggestion végétarienne sur demande

Entrées

Houmous et concassé de tomates de « la serre du ruisseau », tuile craquante au sésame, condiment groseille

Œuf parfait, panais et Noir de Bigorre, œuf de tobiko, crumble et émulsion parmesan

Plats

Poisson du marché grillé, purée de carotte/gingembre et vierge de carotte/daikon, vinaigrette tranchée

Suprême de volaille rôti, maïs grand roux de monsieur « Jon Harlouchet » aux herbes fraîches, sauce barbecue

Desserts

Rhubarbe pochée au jus de fraises, nuage de yaourt, granola et éclats de meringue

Ecrasé d'abricots, crème légère à l'orgeat et pépites de streusel, crispy abricot

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 13 Août au 19 Septembre

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

Fraîcheur de crevette,
condiment exotique et voile coco,
bouillon pomme/yuzu

Plats

Dorade snackée,
variation de choux et rouille épicée,
jus de poisson de roche corsé

Joue de porc Label Rouge braisée,
brocolis/citron et pack choï,
sauce porc/caramel

Desserts

La religieuse,
chocolat au lait azélia, gelée mangue passion,
noisettes sablés, crispy framboise

Figue pochée aux épices,
crème légère à la fleur d'oranger,
biscuit à la pâte d'amande de Provence/rhum

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