



La Brasserie du Quatrième Mur au Déjeuner

Hors week-end et jours feries
Du 11 au 17 Octobre

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

Thon mi cuit,
fromage frais ailé et pickles de poires,
tuile craquante, vinaigrette calamansi

Œuf poché et velouté de topinambour,
mouillette jambon comté,
crumble au Noir de Bigorre
(Supplément mouillette truffée +3 euros)

Plats

Poisson du marché mariné au gingembre puis rôti,
panais et coque en marinière,
émulsion coquillage au Noilly Prat

Echine de porc confite 48h,
purée de patate douce rôtie,
jus de cochon/moutarde

Plat signature du chef Etchebest, quantité limitée :
Raviole de fricassée de champignons,
foie gras poêlé, crémeux champignons
(supplément 5 euros)

Desserts

Chutney d'ananas caramélisé au poivre de Jamaïque,
crumble noix de coco,
nuage piña colada

Mousse chocolat noir,
crème prise café,
popcorn sarrasin, gel bière brune

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 11 au 17 Octobre

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

Ceviche de maigre,
émulsion légère poire williams,
éclats de noisette et condiment yuzu

Plats

Poisson du marché confit,
butternut grillé et réduction clémentine,
fumet de poisson aux agrumes

Suprême de volaille poché,
sucrine braisée et purée de brocolis/wasabi,
condiment César, jus de volaille

Desserts

Financier noisette,
crémeux Gianduja/chocolat lait,
gel calamansi et noisettes sablées

Feuilleté caramélisé,
crème diplomate à la fève de tonka,
compotée de figues aux épices

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
*d'origine UE

Réserver