



# 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 22 au 28 Novembre**

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

Carpaccio de gambas,  
quinoa aux herbes fraîches et fromage frais,  
bouillon de crustacés aux baies de la passion

## Plats

Saint-Jacques snackées et croustillantes,  
variation de carottes/oranges,  
émulsion acidulée

Filets de caille poêlés,  
cuisse confite et purée de céleri rôti,  
gel airelle, sauce grand veneur

## Desserts

Tartelette chocolat, ganache fondante Jivara/Ariaga,  
gel et suprême d'orange/cannelle,  
fines feuilles de chocolat

Clafoutis Pomme/pruneaux,  
crème légère Calvados, gel vinaigre de cidre,  
éclats de gavottes

## 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**