

# MENU DE NOËL 2025

FORMULE ENTRÉE | PLAT | DESSERT

## Entrées

Le foie gras poêlée,  
laquage au porto épice, carotte et grué cacao



## Plat au choix

La saint jacques,  
risotto de graines à la courges,  
émulsion safranée

Le suprême de volaille,  
jus de volaille aux fruits rouges,  
mousseline de patate douce et navets glacés

## Dessert

Comme une bûche :  
chocolat, marrons glacés et clémentines pochées

*Du 1er au 23 décembre 2025, sur réservation  
[brasserieles-chenapans.com](http://brasserieles-chenapans.com) | 05 59 25 06 26*

**LES CHENAPANS**

*Café - Brasserie - Afterwork musical*

# MENU DE NOËL 2025

FORMULE COCKTAIL DÎNATOIRE



## *Le salé*

Foie gras mi-cuit, chutney pomme gingembre  
Camembert rôti à la truffe, émulsion lardée  
Tartare de saint jacques exotique, neige d'avocat  
Verrine tourteau pomme verte céleri  
Yakitori de gambas, teriyaki au saté

## *Le sucré*

Comme une mini buche : chocolat, marrons, clémentines  
Mini choux chantilly, dulce de letche, vanille brûlée  
Fondant au chocolat et noix de pécan,  
chantilly mentholée

*Du 1er au 23 décembre 2025, sur réservation  
brasserie@les-chenapans.com | 05 59 25 06 26*

**LES CHENAPANS**

*Café - Brasserie - Afterwork musical*