

# MENU DE NOËL 2025

FORMULE ENTRÉE | PLAT | DESSERT



35€

## *Entrées*

Le foie gras poêlée,  
laquage au porto épicé, 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  
[brasserie@les-chenapans.com](mailto:brasserie@les-chenapans.com) | 05 59 25 06 26*

**LES CHENAPANS**

Café - Brasserie - Afterwork musical

# MENU DE NOËL 2025

FORMULE COCKTAIL DINATOIRE



45€

## *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