



BON TEMPS

Grégory Contanceau

BRASSERIE
CONTEMPORAINE

LA ROCHELLE



La carte des fêtes

24/25 DÉCEMBRE 2023 & 1ER JANVIER 2024

Bon Temps

Brasserie Contemporaine

Menu des fêtes

95€

DÉJEUNER DU 25 DÉCEMBRE 2022 | DÉJEUNER DU 01 JANVIER 2023

Ceviche de turbot

Aux clémentines confites et émulsion aux agrumes

Foie gras de canard de Mr Morille marbré et truffé

Compotée de kaki au vin de Pedro Ximenez et brioche
aux noix de la Borderie

Raviole ouverte de langoustines et couteaux

Bisque de crustacés et pointe de caviar d'Aquitaine de la
maison Sturia

Ballotine de chapon fermier

Farce fine aux cèpes, pressé de courge « Bleu de
Hongrie » et jus de carcasse corsé

Bûche aux noisettes de « Bon Temps »

Caramel coulant et crémeux au chocolat noir de la
maison Valrhona

Bon Temps

Brasserie Contemporaine

La carte des fêtes

ENTRÉES

Velouté de champignons de Paris Éclats de noix de la Borderie et croûtons aillés	17€
Les Huîtres 6 Huitres de Mr Papin n° 3 spéciales	20€
Foie gras de canard de Mr Morille Et son accord pomme/coing, toast de pain d'épices	28€

PLATS

Les Rognons de veau Sauce moutarde à l'ancienne et écrasée de pomme de terre aux herbes fraîches	27€
Noix de carré de veau Herriko Moelleux, pleurotes en persillade et crème d'ail fumet	29€
Noix de Saint-Jacques Snackées, voile de lomo ibérique, risotto de blé aux herbes	33€

DESSERTS

Mousse au chocolat noir de la maison Valrhona Aux grains de fleur de sel de l'Île de Ré et tuile aux amandes	11€
Riz au lait à l'ancienne, sauce caramel	11€
Poire fondante aux grués de cacao de la maison Valrhona Sauce caramel aux épices et son gel au café	12€

25
ANS

g.

GRÉGORY
COUTANCEAU