



LES FLÂNEURS



FÊTES DE FIN D'ANNÉE

2023

NOËL

# Les Flâneurs

←←← BRASSERIE →→→

## RÉVEILLON DU 24 DÉCEMBRE



Pièces apéritives  
*Appetizers*

Foie gras cuit au naturel,  
gelée au Pineau des Charentes  
*Duck foie gras, Pineau wine jelly*

Gratin de Saint-Jacques au Champagne  
*Scallop with Champagne au gratin*

Chapon contisé à la truffe noire  
*Capon stuffed with black truffle*

Tomme au safran du pays  
*Cheese with saffron*



Bûche collection 2023  
*Signature Christmas log 2023*

Mignardises  
*Sweets*



95 €

## BRUNCH DU 25 DÉCEMBRE

Sélection de boissons chaudes et jus frais,  
choix à la carte de plaisirs salés et sucrés  
*Selection of hot drinks and fresh juices, à la carte choice of sweet and savory delights*



60 €

Dimanche 24 décembre dès 19h30 et lundi 25 décembre dès 12 heures

NOUVEL AN

# Les Flâneurs

←←← BRASSERIE →→→

## DÎNER DU 31 DÉCEMBRE

Pièces apéritives

*Appetizers*



Carpaccio de Saint-Jacques au caviar

*Scallops and caviar carpaccio*

Foie gras et truite en fines associations

*Variations of foie gras and trout*

Langoustine croustillante aux graines de courge

*Crispy langoustine with pumpkin seeds*

Filet de bœuf rôti, sauce périgourdine

*Roasted beef fillet, perigourdine sauce*

Brie truffé

*Truffled brie cheese*

Bûche collection 2023

*Signature Christmas log 2023*



Mignardises

*Sweets*



120 €

## BRUNCH DU 1<sup>ER</sup> JANVIER

Sélection de boissons chaudes et jus frais,  
choix à la carte de plaisirs salés et sucrés

*Selection of hot drinks and fresh juices, à la carte choice of sweet and savory delights*



60 €

Dimanche 31 décembre dès 19 heures et lundi 1<sup>er</sup> janvier dès 12 heures

BANQUETS POUR LES FÊTES

# Les Flâneurs

←←← BRASSERIE →→→

OFFREZ UN MOMENT DE GOURMANDISE  
À VOS COLLABORATEURS POUR LES FÊTES !



Pièces apéritives

*Appetizers*

Foie gras de canard cuit au naturel, gelée d'un vin chaud

*Duck foie gras, hot wine jelly*

Lieu jaune farci aux cèpes, sabayon au beurre noisette

*Pollack stuffed with cephe mushrooms, butter zabaglione*

Mont Blanc marron cassis

*Chestnut and blackcurrant Mont Blanc*

Mignardises

*Sweets*



50 €

Pièces apéritives

*Appetizers*

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes

*Scallop carpaccio with citrus*

Volaille fermière farcie à la truffe noire, pommes fondantes

*Farm chicken stuffed with black truffle, tender potatoes*

Bûche signature collection 2023

*Signature christmas log 2023*

Mignardises

*Sweets*



70 €



Menu disponible du 1<sup>er</sup> au 22 décembre, pour les déjeuners et les dîners,  
sur réservation uniquement