



# BON TEMPS

*Grégory Contanceau*

BRASSERIE  
CONTEMPORAINE

LA ROCHELLE



## La carte des fêtes

DÉJEUNER DU 25 DÉCEMBRE 2022 & 1ER JANVIER 2023

# Bon Temps

Brasserie Contemporaine

## Menu des fêtes

95€

DÉJEUNER DU 25 DÉCEMBRE 2022 | DÉJEUNER DU 01 JANVIER 2023

### MISE EN BOUCHE

Tartare de magret de canard de Mr Morille au kumquat confit,  
Pickles de girolles

### ENTRÉES

Noix de coquilles Saint-Jacques et son écume au safran du Poitou,  
Cuisine de légumes racines et poudre d'hibiscus

Marbré de Foie gras de canard de Mr Morille et poisson du fumoir  
d'Angoulins

Compotée de mangue et fruits de la passion, pain d'épices maison

### PLATS

Filet de perdrix rouge en chou farci et la patte confite  
Farce fine à la trompette de la mort et mousseline de «Bleu de Hongrie»,  
jus de gibier aux fruits rouges

### DESSERT

Le forêt noire de « Bon Temps »  
Aux cerises Amarena

# Bon Temps

Brasserie Contemporaine

## La carte des fêtes

### ENTRÉES

**Lamelles frites de seiche** 18€  
Sauce aioli

**Les Huîtres** 20€  
6 Huitres de Mr Papin n° 3 spéciales

**Ballotine de foie gras à la mangue** 25€  
Ballotine de foie gras de Mr Morille à la mangue, condiments oignons confits et moutarde à l'ancienne

### PLATS

**Les Rognons de veau** 27€  
Sauce moutarde à l'ancienne et écrasée de pomme de terre aux herbes fraîches

**Noix de Saint-Jacques** 34€  
Juste snackées, andouille de Guémené, salsifis confits aux agrumes et jus de viande

**Le Magret de canard** 33€  
Rôti de Mr Morille, potimarron caramélisé, noix de la Borderie et jus corsé de canard

### DESSERTS

**La Poire Belle Hélène** 13€  
Et sa sauce au chocolat noir de la maison « Valrhona »

**Traditionnel Paris-Brest** 12€

**Pavlova à l'ananas rôti** 12€  
Aromatisée au vieux rhum ambré

25  
ANS

g.

GRÉGORY  
COUTANCEAU