



BON TEMPS

Grégory Contancean

BRASSERIE
CONTEMPORAINE

LA ROCHELLE



La carte des fêtes

24/25 DÉCEMBRE 2024 & 1ER JANVIER 2025

Bon Temps

Brasserie Contemporaine

Menu des fêtes

90€

24/25 DÉCEMBRE 2024 | 01 JANVIER 2025

MISE EN BOUCHE

Carpaccio de thon rouge de ligne
Aux fruits exotiques et pointe d'ail noir

**Pressé de foie gras de canard de Mr Morille à la truffe
noire « Tuber Melanosporum »**

Craquant de fruits secs, confiture d'oignon à l'armagnac du
domaine Dartigalongue et brioche toastée de notre boulanger

Langoustines de nos côtes rôties

Scorsonères glacés au beurre d'agrumes, gel de
clémentine et caviar d'Aquitaine de la maison Sturia

**Dodine de pintade lardée au guanciaie
et farcie aux morilles**

Pressée de bleu de Hongrie au Stilton
et son jus de volaille corsé

Finger tout chocolat de la maison «Valrhona»

Fève de Tonka et crémeux au praliné maison

Bon Temps

Brasserie Contemporaine

La carte des fêtes

ENTRÉES

Saumon en gravlax et carpaccio de betterave Crème d'aneth et baies roses	18€
Les Huîtres 6 Huitres de Mr Papin n° 3 spéciales	20€
Foie gras de canard de Mr Morille En ballotine à la figue, brioche toastée et figues rôties au vin	28€

PLATS

Magret de canard rôti De chez Mr Morille, shiitakés en déclinaison, sauce sangria	34€
Cabillaud snacké Sauce maltaise et poireau bio de Mr Gousseau brulé au condiment de fruits secs	29€
Noix de Saint-Jacques Palet de patate douce confit au beurre, copeaux de jambon Serrano 24 mois d'affinage et beurre blanc aux algues de Lumi	34€

DESSERTS

La Tarte Tatin Et sa glace à la vanille de chez Ernest, caramel au beurre salé	12€
Mousse aux deux chocolats de la maison Valrhona	11€
Le « Paris-Brest » du Bon Temps Aux saveurs de cacahuète et son praliné maison	13€

g.

GRÉGORY
COUTANCEAU