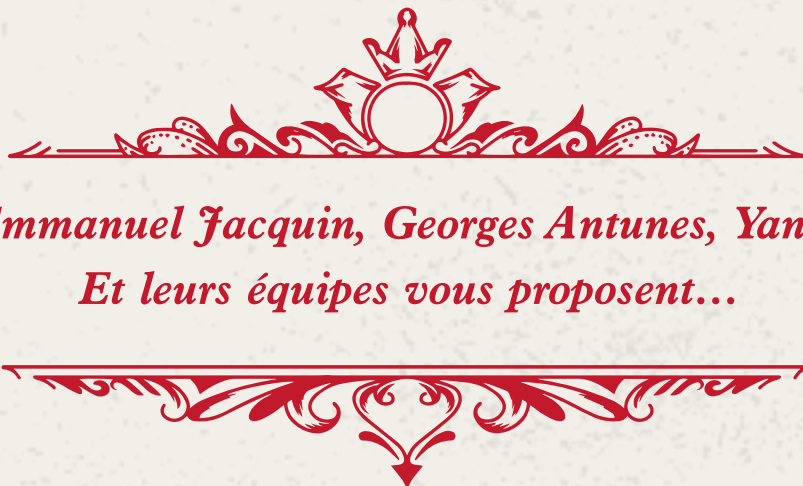


**BRASSERIE DES**  
**EUROPEENS**  
**DEPUIS 1990**

**MENU**  
**SAINT SYLVESTRE**

**MERCREDI 31 DÉCEMBRE**

  
**Jacquin & Jacquin**  
RESTAURATEURS DEPUIS 1949



*Pierre -Emmanuel Jacquin, Georges Antunes, Yann Saupin  
Et leurs équipes vous proposent...*

## SCÈNE D'EXPOSITION

TRILOGIE D'AMUSETTES GOURMANDES DE NOS PÂTISSIERS  
ISABELLE ET NICOLAS

Navette au saumon frais et au saumon fumé, fromage frais à l'aneth  
Muffin au roquefort, noix, chantilly à la poire et poivre de timut  
Bescoin savoyard au safran et badiane, foie gras de France, magret de canard fumé, chutney d'oignon

## L'OCÉAN EN PREMIER ACTE

SCAMPI AUX FRAGRANCES DE LÀ OÙ NAÎT LE SOLEIL

Belle langoustine marinée au saké et gingembre,  
nacrée au bouillon umami de carcasses, parfumé à la citronnelle,  
feuilles de combawa et matcha flocons de poutargue, gel acidulé, passe-pierre iodée

## LA MER EN SECOND ACTE

SCOPHTHALMUS MAXIMUS ANOBLI À LA PERLE NOIRE

Filet de turbot doucement rôti, mousseline de panais de Grégoire des Jardins de Quincy  
à la vanille Bourbon, fève de tonka et graine de cardamone, carotte fane glacée  
Fleurette au caviar français Baeri d'esturgeon Acipenser  
rafraichie au champagne, jeunes pousses en folie

**À SUIVRE...**



## L'ENTRACTE

### LARMES DES PHILIPPINES

Notre sorbet kalamansi et citronnelle, arrosé de liqueur Italicus  
ragaillardie au crémant d'Alsace

## LA TERRE EN TROISIÈME ACTE

### BOUVILLON À LA BELLE TÉNÉBREUSE

Quasi de veau moelleux et tendre cuit à basse température,  
jus corsé à la truffe et pétales de Tuber Melanosporum

Reines des sous-bois farcies au veau et vin Jaune du Jura en Clavelin

Pressé de carottes et céleri rave de Grégoire des Jardins de Quincy au beurre du Faucigny

## NOS VERTS PÂTURAGES D'ICI ET LÀ EN QUATRIÈME ACTE

Petits bouchons de chèvre sec de Stéphane de la Ferme de La Closette à Thônes Haute-Savoie

Beaufort AOP de Max Schmidauer à Thônes Haute-Savoie

Bleu de Yenne de la coopérative de la Dent du Chat à Yenne en Savoie

bouquet de mâche de Grégoire des Jardins de Quincy à l'huile de noisette et vinaigre de tomate,  
chutney aux figues du jardin de ma sœur

## LES SOUS-BOIS EN DERNIER ACTE

### PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS...

Champignon Amanite en trompe l'œil, noisette et chocolat en plusieurs textures,  
crémeux vanille Bourbon

Terre croustillante chocolat, mousse des bois à la pistache, écorces chocolat

**129,00**

*Hors boisson, prix net en euros par personne, service compris*



## ACCORD METS & VINS

### SCÈNE D'EXPOSITION

COCKTAIL DU RÉVEILLON « GOLDEN TEMPTATION »

Vodka, liqueur de passion, jus citron vert, grenade, champagne

COUPE DE CHAMPAGNE

Besserat de Bellefond Brut

ALSACE BLANC : PINOT GRIS GRAND CRU ALTENBERG DE BERGHEIM

Vin Gourmand aux notes d'abricots confits et de pêches blanches  
avec un palais légèrement beurré

### L'OCÉAN EN PREMIER ACTE

ALSACE BLANC: RIESLING « EVIDENCE » BIO GUSTAVE LORENTZ

Vin élégant, structuré et racé avec une belle fraîcheur qui ravie  
le palais et un bel équilibre sec

### LA MER EN SECOND ACTE

LOIRE BLANC : SANCERRE BLANC BIO DOMAINE BERTHIER 2023

S'ouvre sur un nez fin et précis. En bouche l'attaque est ample,  
soyeuse, gourmande avec une belle fraîcheur  
sur une minéralité bien présente

**À SUIVRE...**

*Les vins proposés sont également disponible en verre classique de 15 cl*



**SAINT SYLVESTRE**

**BE**  
1990

**MENU 2026**

## **ACCORD METS & VINS**

### **LA TERRE EN TROISIÈME ACTE**

**BOURGOGNE ROUGE : HAUTES CÔTES DE NUITS MAISON BOUCHARD 2023**

Robe élégante rouge rubis. Au nez, un bouquet de fruits rouges

Rehaussé par de fines notes épicées

Bouche délicate et parfumée, c'est un vin équilibré et ample

### **NOS VERTS PÂTURAGES D'ICI ET LÀ EN QUATRIÈME ACTE**

**BORDEAUX BLANC : SAUTERNES CHÂTEAU DE FARGUES 1998**

**FAMILLE LUR SALUCE DU FAMEUX CHÂTEAU D'YQUEM**

Intense et complexe, dominé par les fruits confits, la figue et des notes miellées,  
avec une belle persistance des arômes

Palais rond et équilibré, alliant densité et fraîcheur citronnée,

avec des arômes de fruits confits et de bergamote

Finale longue, harmonieuse et prometteuse pour la garde

**OU**

**BORDEAUX ROUGE : POMMEROL BALLADE DE LA POINTE 2019**

**SECOND VIN DU CHÂTEAU LA POINTE**

Intense et complexe, mêlant des arômes de fruits noirs et d'épices douces

Rond et souple offrant un cocktail de fruits mûrs, une tension et une fraîcheur préservée

### **LES SOUS-BOIS EN DERNIER ACTE**

**ALSACE BLANC : GEWURZTRAMINER « EVIDENCE »**

**BIO GUSTAVE LORENTZ**

Dégage beaucoup de charme et de gourmandise avec une structure

de bouche riche et élégante, sur des arômes de fruit de la passion

et de mangue fraîche. Sa finale de bouche est chaleureuse et légèrement épicée

**60,00**

***Forfait complet***



## INCLUS AVEC LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

### SCÈNE D'EXPOSITION

TRILOGIE D'AMUSETTES GOURMANDES DE NOS PÂTISSIERS  
ISABELLE ET NICOLAS

Navette au saumon frais et au saumon fumé, fromage frais à l'aneth

Muffin au roquefort, noix, chantilly à la poire et poivre de timut

Bescoin savoyard au safran et badiane, foie gras de France, magret de canard fumé, chutney d'oignon

### L'ENTRACTE

LARMES DES PHILIPPINES

Notre sorbet kalamansi et citronnelle, arrosé de liqueur Italicus ragaillardie au crémant d'Alsace

### LES SOUS-BOIS EN DERNIER ACTE

PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS...

Champignon Amanite en trompe l'œil, noisette et chocolat en plusieurs textures,  
crèmeux vanille Bourbon

Terre croustillante chocolat, mousse des bois à la pistache, écorces chocolat

**EN OPTION + 15,00**

### NOS VERTS PÂTURAGES D'ICI ET LÀ EN QUATRIÈME ACTE

Petits bouchons de chèvre sec de Stéphane de la Ferme de La Closette à Thônes Haute-Savoie  
Beaufort AOP de Max Schmidauer à Thônes Haute-Savoie

Bleu de Yenne de la coopérative de la Dent du Chat à Yenne en Savoie  
bouquet de mâche de Grégoire des Jardins de Quincy à l'huile de noisette et vinaigre de tomate,  
chutney aux figues du jardin de ma sœur

**SAINT SYLVESTRE**

**BIE**  
1990

**MENU 2026**

## **LE BANC DE L'ÉCAILLER**

### **PLATEAUX DE FRUITS DE MER**

#### **PLATEAU ROYAL**

**132,20**

Demi-homard frais, demi-tourteau frais, 6 huîtres Fines de Claires Marennes Oléron n°3,  
1 Creuse de Cancale Bretagne n°3, 1 Spéciale Perle de l'Impératrice n°3,  
1 huître « Top » du mois, 2 langoustines fraîches,  
2 belles crevettes roses Perle de Corail, crevettes grises, bulots

#### **PLATEAU DES MAREYEURS**

**100,50**

Demi-tourteau frais, 6 huîtres Fines de Claires Marennes Oléron n°3,  
1 Creuse de Cancale Bretagne n°3, 1 Spéciale Perle de l'Impératrice n°3,  
1 huître « Top » du mois, 2 langoustines fraîches,  
2 belles crevettes roses Perle de Corail, crevettes grises, bulots

#### **PLATEAU DU PÊCHEUR**

**103**

Demi-homard, demi-tourteau, 2 langoustines fraîches,  
3 belles crevettes roses Perle de Corail, crevettes grises, bulots

#### **PLATEAU DES EUROPÉENS**

**99**

2 huîtres Fines de Claires Marennes Oléron n°3, 2 Creuses de Cancale Bretagne n°3,  
2 Spéciales Perle de l'Impératrice n°3, 2 huîtres « Top » du mois,  
1 langoustine fraîche, 2 belles crevettes roses Perle de Corail, crevettes grises, bulots

**À SUIVRE...**



## LE BANC DE L'ÉCAILLER

### NOS HUITRES

	Par 3	Par 6	Par 9
Fines de Claires Marennes Oléron n° 3	8,60	16,90	25,20
Creuses de Cancale Bretagne n° 3	9,50	18,60	27,70
Spéciale Perle de l'Impératrice Joël Dupuch n° 3 L'huitre des "Petits Mouchoirs", la Star du Cap Ferret	15,40	30,70	45,40
L'huître top du mois spéciale Gillardeau N°3 La Rolls des huîtres comme certains d'entres nous aiment le dire	19,50	39,00	58,50
Plateau dégustation 8 huîtres 2 Fines de Claires Marennes Oléron n°3, 2 Creuses de Cancale n°3, 2 Spéciales Perle de l'Impératrice n°3, 2 huîtres « Top » du mois			34,60

## FRUITS DE MER

Bulots frais cuits dans notre bouillon et aioli, les 300 gr	14,50
5 belles crevettes roses « Perle de Corail »	9,80
Langoustine fraîche, la pièce	5,80
Tourteau entier frais et sa mayonnaise	32,00
Demi-tourteau frais et sa mayonnaise	16,50
Homard entier frais et sa mayonnaise	64,00
Demi-homard frais et sa mayonnaise	33,00
Crevettes grises, les 100gr	8,50