

BRASSERIE DES  
EUROPEENS  
DEPUIS 1990

MENU  
SAINT SYLVESTRE

MERCREDI 31 DÉCEMBRE

J & J  
Jacquin & Jacquin  
RESTAURATEURS DEPUIS 1949



MENU 2026



*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 NAIT 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 doucettement 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  
rafraîchie 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,  
crèmeux 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

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



## 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'huître 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 aïoli, les 300 gr	14,50
5 belles crevettes roses « Perle de Corail »	9,80
Langoustine fraiche, 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