

Menu de Noël 2025 !

Quelques mises en bouche salées...

Foie gras poêlé, potiron et baies de genièvres.

Coquille St Jacques, endives, mangue -coriandre.

Langoustine, poireaux, mâche et persil.

Chapon Fermier, patate douce, vanille-muscade.

Assiette de fromages affinés, Herbes et fruits acidulés.(Supplément de 14euros)

Poire, bergamote et noix.

Quelques plaisirs sucrés.....

104 €:Ensemble du menu - Avec les vins 154 €

Service compris-
Viande d'origine Française

Menu Saint Sylvestre 2025 !

Quelques mises en bouche salées...

Foie gras poêlé, potiron et baies de genièvres.

Coquille St Jacques, endives, mangue -coriandre.

Langoustine, poireaux, mâche et persil.

Litchis, champagne et hibiscus.

Chapon Fermier, patate douce, vanille-muscade.

Cuisse de Chapon frit, citron vert-gingembre.

Chocolat et Champignons.

Poire, bergamote et noix.

Quelques plaisirs sucrés.....

186 €:Ensemble du menu – Avec les vins 256 €

Service compris-Viande d'origine Française

Menu 1 Janvier 2026 !

Quelques mises en bouche salées...

Foie gras poêlé, potiron et baies de genièvres.

Coquille St Jacques, endives, mangue -coriandre.

Langoustine, poireaux, mâche et persil.

Chapon Fermier, patate douce, vanille-muscade.

Assiette de fromages affinés, Herbes et fruits acidulés.(Supplément de 14euros)

Poire, bergamote et noix.

Quelques plaisirs sucrés.....

104 €:Ensemble du menu - Avec les vins 154 €

Service compris-
Viande d'origine Française

Traiteur 2025 « Les Genêts »

Pour vos fêtes de fin d'année !

Sur commande : Le Chef Nicolas Coutand et toute l'équipe sont heureux de vous proposer pour vos fêtes de fin d'année nos entrées et plats traiteur à emporter.

Pour toute autre demande (Apéritif dînatoire, plateau de fruits de mer, plats en sauce...), n'hésitez pas à nous contacter.

Nos entrées :

Terrine de queue de bœuf et foie gras, chutney de fruit acidulé.	12,00 €/100 gr
Saumon «Label Rouge», fumé par nos soins, coriandre et citron vert.	10,00 €/100 gr
Bouché à la reine aux escargots de la maison « ROYER ».	11,00 €/Pièce
Coquilles Saint Jacques gratiné aux poireaux et citronnelle.	12,00 €/Pièce

Nos plats :

Tournedos de Merlu de pays cuisinée à l'Américaine.	14,00 €/Part
Civet de Sanglier aux petits oignons, sauce marchand de vin.	13,00 €/Part
Cuisse de Chapon confite dans son jus truffé pendant 8h.	13,00 €/Part
Chapon rôti et farcie aux Champignons, sauce forestière.	15,00 €/Part

Nos accompagnements :

Riz pilaf safrané.	5,00 €/Part
Pomme de terre Duchesse.	4,00 €/Part
Pulpe de courge aux épices doux.	4,00 €/Part
Poêlé de Champignons, châtaigne et céleri.	5,00 €/Part

Assortiment de 3 fromages affinés fermier — 9,00 €/Part

Réservation : 02 51 96 81 59 — info@restaurant-les-genets.fr
21 bis rue de l'Océan — 85470 Brem Sur Mer

Dates limites de commande :

21/12 pour Noël — à récupérer le 24/12 matin entre 11h et 13h

28/12 pour la Saint Sylvestre — à récupérer le 31/12 matin entre 11h et 13h