



CARTE
des
FÊTES

2025/26

.....

Du 13/12/25 au 11/01/26



MAISON

Madera

Nos cocktails des fêtes
froids avec et sans alcool

Eggnog

6.000 / 9.000

Lait, crème, œuf, vanille, cannelle et noix de muscade

Grasshopper

6.000 / 9.000

Menthe, cacao et crème

Nos cocktails chauds des fêtes
avec alcool

Vin chaud

6.000

Cannelle, orange et anis

Chocolat chaud épicé

7.000

rhum ou whiskey, cacao, lait, piment et vanille

Nos cocktails chauds des fêtes
sans alcool

Chocolat chaud épicé

5.000

Cacao, lait, piment et vanille

Irish coffe

5.000

Café, sirop de vanille et crème



Nos entrées des fêtes

Médailon de fois gras et ses toasts 20.000
(50gr)
Confiture de figue et oignons confits

Assiette de jambon cru espagnol 25.000
(100gr)
Pata negra 100% bellota

Nos plats des fêtes

Gigot d'agneau de Noël Solo 30.000
Miel, moutarde et curry Duo 55.000

Épaule d'agneau confite Solo 30.000
Epices et légumes Duo 55.000



Nos bûches de Noël

La Royale 7.000 / 25.000

Bavaroise de fraises et framboises, crémeux à la vanille, compote de framboise et biscuits cuillère

Dulce y Caramelo 7.000 / 25.000

Mousse à la vanille, caramel mou, streusel et croustillant

La "Madera" 7.000 / 25.000

Biscuit brownie noisette, mousse au chocolat noir, mille-feuille chocolat noisette et croustillant

Triomphe Exotique 7.000 / 25.000

Moelleux au citron, mousse vanille citronnée, coulis mangue-basilic-passion et meringue italienne.

3 Chocolats 7.000 / 25.000

Biscuit chocolat, croustillant au chocolat, mousse au chocolat noir, blanc et au lait.