

L'INSTANT MADAME BRASSERIE

DE 15H À 19H

90€



Profitez en duo d'une planche apéritive (au choix) accompagnée d'un cocktail ou mocktail signature par personne

As a duo, enjoy an aperitif platter (of your choice) accompanied by one signature cocktail or mocktail per person.





L'INSTANT MADAME BRASSERIE

15H00 - 19H00

PLANCHE DE FROMAGE

Cheese board

« Sainte-Maure-de-Touraine cendré », « Comté AOP », « Saint-Nectaire » de la Maison Cantin Fromage blanc à la ciboule, servi avec des condiments.

« Sainte-Maure-de-Touraine », « AOP Comté », « Saint-Nectaire » from Maison Cantin Home made whipped cheese with chives, served with condiments.

PLANCHE MIXTE

Mixed board

Jambon blanc, Saucisse sèche à la Perche, Andouille de Guémené, Rillettes d'oie de la Maison Verot, « Sainte-maure-de-touraine cendré », « Comté AOP », « Saint-Nectaire » de la Maison Cantin, servi avec des condiments.

Cooked ham, Perche dry-cured sausage, andouille de Guémené, goose rillettes spread from Maison Verot and « Sainte-Maure-de-Touraine », « AOP Comté », « Saint-Nectaire » from Maison Cantin, served with condiments.



PLANCHE DE CHARCUTERIE

Charcuterie Board

Pâté en croûte de la maison Lenôtre Pressé de bœuf, Rillettes d'oie, Jambon blanc de la Maison Verot, Saucisse sèche à la Perche, Andouille de Guémené, servi avec des condiments.

Pâté en croûte from Maison Lenôtre Pressed beef terrine, Goose rillettes, cooked ham from Maison Verot Perche dry sausage, Andouille de Guémené, served with condiments.

PLANCHE TERRE ET MER

Surf and turf board

Truite fumée, Saucisse sèche à la Perche, Oeufs de truite et fromage frais Jambon blanc, Rillettes d'oie de la Maison Verot, Andouille de Guémené, servi avec des condiments.

Smoked trout, Perche dry-cured sausage, trout roe and whipped cheese cooked ham, goose rillettes from Maison Verot, and Andouille de Guémené, served with condiments.