



MENU GRANDE DAME

ENTRÉE

(au choix)

Choux-fleurs de toutes les couleurs et kale en escabèche, caviar Baeri français

~

Pâté en croûte de la Maison Lenôtre, salade de carmine à la moutarde, noisettes et persil

~

Velouté de potimarron, foie gras de canard, châtaignes et vert de cébette

~

Truite fumée sur rémoulade de céleri-rave et pomme, œufs de truite

PLAT 1

(au choix)

Tourte de la Maison Lenôtre, mizuna et jus corsé

PLAT 2

(au choix)

Ragoût de homard bleu à la Bourguignonne, pommes grenailles et champignons d'Île de France

~

Boudin blanc de noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux, muscade et butternut

~

Poitrine de veau laquée au jus, riz croustillant de Camargue, salsifis et carotte fane

DESSERT

(au choix)

Fromage « Saint-Nectaire Fermier AOP », « Comté AOP »,
« Sainte-Maure de Touraine AOP »

~

Tartelette sablée aux pommes vertes, ganache blanche à la fleur de shiso

~

Crème chocolatée façon viennois, nougatine au grué de cacao

~

Œufs à la neige aux fruits noirs, gel cassis, crème anglaise au miel de la Ferme des Clos

~

Belle-Hélène façon finger, sabayon chocolat et confit de poires

MIGNARDISES

BOISSONS

Coupe de Champagne Devaux ou soft 1/2 bouteille
d'eau filtrée, plate ou gazeuse - Castalie
3 verres de vin rouge ou blanc ou rosé :

AOC Saint-Emilion Château Belle Assise Coureau

AOC Saint-Véran Domaine Innocenti

AOC Côtes de Provence - Love by Léoube

Thé ou café : Grande Réserve Richard; Kusmi Tea Paris