



MADAME BRASSERIE

M E N U G R A N D E D A M E



M e n u D é g u s t a t i o n

ENTRÉE

Pâté en croûte de la Maison Vérot, condiment truffe noire et pickles de légumes

~

Tartelette chèvre frais du père Fabre, betterave et noisettes

~

Velouté de courge butternut, raviole de champignons, châtaignes et truffe

~

Homard bleu, semoule de chou-fleur et pamplemousse, vinaigrette au caviar français



PREMIER PLAT

Vol au vent, volaille fermière et ris de Veau, champignons et truffe



SECOND PLAT

Bar snacké, chou-fleur et noisettes torréfiées, sauce Noilly Prat aux coques et salicornes

~

Filet de volaille jaune fermière, mousseline de céleri truffée, jus à l'orange

~

Pavé de veau, cannelloni courge butternut, jus de veau





MADAME BRASSERIE

MENU GRANDE DAME



Menu Dégustation

DESSERT

Brie de la ferme de la Tremblaye

~

Mousse au chocolat noir intense, biscuit moelleux au chocolat et streusel au cacao

~

Riz de Camargue, fondant végétal à la vanille, poires confites et châtaignes ~
Baba au Rhum et raisins, crème infusée noisette

~

Pomme rôtie, crème fraîche, glace caramel et crumble de sarrasin



MIGNARDISES



BOISSONS

Une Coupe de Champagne Devaux

Trois verres de vin :

Bourgogne Saint Véran AOC Domaine Innocenti
Coteaux d'Aix en Provence AOP Commanderie de la Bargemone Bordeaux -
St Emilion AOC Château Belle Assise Coureau

1/2 bouteille d'eau filtrée, plate ou gazeuse

Café ou Thé

