



MADAME BRASSERIE

## M E N U   G R A N D E   D A M E



### ENTRÉE

*(au choix)*

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

*(au choix)*

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



### SECOND PLAT

*(au choix)*

Bar snacké, embeurrée de chou vert au citron confit, sauce Noilly Prat, coques et salicornes

~

Filet de volaille jaune fermière, cannelloni courge butternut, jus à l'orange

~

Saint-Jacques, mousseline de céleri et condiment truffe noire





MADAME BRASSERIE

M E N U   G R A N D E   D A M E



DESSERT

*(au choix)*

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 à la liqueur Napoléon, crème infusée noisette

~

Poire Belle-Hélène, glace à la vanille et sauce chocolat :



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

