



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

### AMUSE-BOUCHE



### ENTRÉE

Pâté en croûte au foie gras de la Maison Vérot



Œuf Bio d'Ile de France croustillant, déclinaison de tomates et basilic frais



Poulpe, salade de pois chiches et courgette grillée



Homard bleu, quinoa d'Ile de France aux herbes



### PREMIER PLAT

Risotto d'épeautre lié au Cantal, légumes de saison



### SECOND PLAT

Volaille jaune fermière, cannelloni d'épinards et fromage frais, jus Marengo



Pavé de bar snacké, artichaut poivrade, oignons doux



Pavé de veau, carottes fanes, quinoa d'Ile de France





MADAME BRASSERIE

## MENU GRANDE DAME



Menu Dégustation

### DESSERT

Fromage de chèvre du Père Fabre, miel d'Ile de France

~

Gâteau au chocolat à l'ancienne, crème anglaise infusée aux éclats de grué

~

Pavlova végétale, fruits rouges, pralines roses et fleur de sureau

~

Abricots rôtis, crème à la pistache, sorbet à l'anis

~

Baba au Rhum, crème fraîche à la vanille



### 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

