



MENU BRASSERIE

ENTRÉE

(au choix)

Velouté de lentilles vertes BIO de Michaud le Petit Jard, magret de canard séché, sablé au fromage frais

~

Boudin blanc truffé de la Maison Verot, compotée de pommes Canada et crème d'oignon

PLAT

(au choix)

Effiloché de bœuf braisé à la bourguignonne, grenailles confites et carottes fanes

~

Riz crémeux de Camargue et butternut, Comté AOP, graines de courge et fleur de cazette

DESSERT

(au choix)

Crème d'ange, granola au miel d'Île de France et fruits frais

~

Tartelette sablée Bourdaloue, poire et citron vert