

## MENU MADAME

# ENTRÉE

(au choix)

Asperges blanches mimosa, pousses de cresson et œufs de truite

~

Tartelette aux navets de printemps, confit d'oignons caramélisés et condiment pickles

#### **PLAT**

(au choix)

Gigot d'agneau confit façon 7 heures, purée d'artichauts à la vanille Bourbon, jus perlé

^

Daurade Royale snackée, petit épeautre, jus carotte-orange et pistou de pois

~

Fricassée de volaille fermière au cidre, champignons bruns, pommes de terre grenailles et lard paysan

~

Coquillettes de Madame Brasserie, jambon d'Île de France, sauce poulette et Comté AOP fruité

#### **DESSERT**

(au choix)

Crème chocolatée façon viennois, nougatine au grué de cacao

^

Biscuit breton fraise-rhubarbe, crème sublime à la vanille

### **BOISSONS**

Coupe de Champagne Devaux ou soft

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

2 verres de vin rouge ou blanc ou rosé :

AOC Graves Château Pouyanne

AOP Côtes du Roussillon - Bila Haut

AOC Côtes-de-Provence - Love by Leoube

Thé ou café : Grande Réserve Richard; Kusmi Tea Paris