



## MENU MADAME

### ENTRÉE

(au choix)

Pâté en croûte de la Maison Verot, rémoulade aux deux carottes, vinaigrette au miel d'Île de France et moutarde

~

Œuf de poule façon meurette, lentilles vertes BIO de Michaud le Petit Jard, huile de livèche

### PLAT

(au choix)

Volaille fermière confite, purée de pommes de terre persillée, cresson et sauce poulette

~

Endive braisée, noix de Saint-Jacques snackées, sauce orange, carotte et gingembre

~

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)

Tartelette sablée au chocolat, cœur fondant praliné

~

Paris-Brest, streusel croustillant

### 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