



MENU MADAME

ENTRÉE

(au choix)

Truite fumée sur rémoulade de céleri-rave et pomme, œufs de truite

~

Velouté de potimarron, œuf coulant, châtaignes et vert de cébette

PLAT

(au choix)

Maigre de Corse cuit sur sa peau, haricots coco au jus de bouillabaisse

~

Noix de basse côte de bœuf confite, sauce au poivre, légumes racines et jeune poireau

~

Volaille fermière farcie, pommes grenailles d'Île de France, miel, abricots confits, sauge et romarin

~

Riz crémeux de Camargue au Comté, brocoli tige, champignons de saison d'Île de France

DESSERT

(au choix)

Crème chocolatée façon viennois, nougatine au gruë de cacao

~

Œufs à la neige aux fruits noirs, gel cassis, crème anglaise au miel de la Ferme des Clos

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