MADAME MENU

Lunch

Choose an option for the starter the main dish and the dessert

STARTER
Entrée

Maison Vérot old-fashioned terrine,
apple compote with cider vinegar
Terrine Grand-Mère de la maison Vérot, compotée de pommes au vinaigre de cidre

~

Chicory salad, fresh goat's cheese, smoked duck breast,
walnut oil vinaigrette
Salade d'endives, chèvre frais, magret de canard fumé, vinaigrette à l'huile de noix

MAIN DISH
Plat

Ile de France trout, parsnip risotto with dill,
orange beurre blanc sauce
Truite d'Ile de France, risotto de panais à l'aneth, beurre blanc à l'orange

~

Tender veal breast, crispy rice and vegetables,
blanquette sauce
Poitrine de veau fondante, riz croustillant et légumes, sauce blanquette

~

Cannelloni au gratin, celeriac and spinach,
truffled celeriac purée
Cannelloni gratiné, céleri et épinards, purée de céleri truffée

~

Chicory with Ile-de-France ham, Comté béchamel sauce,
roasted hazelnuts
Endive au jambon francilien, béchamel au Comté, noisettes torréfiées

DESSERT
Dessert

Chestnut mandarin Mont-Blanc cake
Mont-Blanc châtaigne mandarine

~

Dark chocolate verrine, chocolate crisp,
vanilla buttermilk emulsion
Verrine chocolat noir, croustillant cacao, émulsion de lait ribot à la vanille

Non-contractual document, menus subject to change without notice.
Menu valid from Wednesday **10** October 2024 to Tuesday 9 **April** 2024 included.