MADAME BRASSERIE

MENU GRANDE DAME

ENTRÉE

(au choix)

Vol-au-vent aux légumes rôtis, trompettes de la mort

~

Tartelette de betteraves plurielles, bleu de Gex, confit de poire

~

Homard, ravioles du Royans au fromage frais, sauce homardine

~

Pâté en croûte volaille et canard à la pistache, pickles de chou-fleur et pousses de moutarde

PLAT 1

Tourte de la Maison Lenôtre, mâche et jus perlé à l'huile de cébette

PLAT 2

(au choix)

Noix de Saint-Jacques, crevettes, chou romanesco et caviar français

~

Volaille fermière farcie de champignons, purée persillée, crème et cresson

~

Bas carré de veau confit, endive caramélisée à l'orange, olives et noix

Document non contractuel, menus susceptibles de modifications sans préavis.
Menus valables du mercredi 14 octobre au mardi 12 janvier inclus

DESSERT

(au choix)

Sélection de fromages AOP :
Comté fruité, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Nectaire

~

Tartelette façon crème brulée

~

Pot de crème à la vanille de Madagascar, pomme verte et gingembre

~

Crumble aux fruits d'automne, citron zesté et graines de courge

~

Fondant au grand cru de chocolat noir, crème anglaise à la vanille

MIGNARDISES

BOISSONS

Coupe de Champagne Devaux ou soft
1/2 bouteille d'eau filtrée, plate ou gazeuse - Castalie
3 verres de vin rouge ou blanc ou rosé :
AOC Pessac-Léognan Chateau Haut-Vignon
AOC Saint-Véran Domaine Innocenti
AOC Côtes de Provence - Love by Léoube
Thé ou café : Grande Réserve Richard; Kusmi Tea Paris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération

Document non contractuel, menus susceptibles de modifications sans préavis.
Menus valables du mercredi 14 octobre au mardi 12 janvier inclus