MADAME BRASSERIE

MENU MADAME

ENTRÉE

(au choix)

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

~

Pressé de veau à la parisienne, confiture de cornichon et sauce ravigote

PLAT

(au choix)

Riz crémeux de Camargue, potimarron et pignons rôtis

~

Bourride de daurade royale à l'aïoli, pommes grenaille et légumes racines

~

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

~

Bœuf-carottes façon grand-mère

DESSERT

(au choix)

Tartelette façon crème brulée

~

Fondant au grand cru de chocolat noir, crème anglaise 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 :
AOP Médoc Château Lalande Villeneuve
Vin de France- Duo des Mers Sauvignon Viognier
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