



DÉJEUNER - MENU MADAME

ENTRÉES

- Gaspacho de tomate, mozzarella et basilic
- Médaillon de veau rosé servi froid, toast croustillant à l'olive, anchois et câpres

PLATS

- Pavé de merlu, crème d'artichaut, beurre blanc aux algues
- Tartare de bœuf, pommes de terre grenaille sautées au thym
- Belle tomate farcie, quinoa d'Ile de France aux herbes
- Pappardelles fraîches, crème d'artichaut et légumes d'été

DESSERTS

- Meringuée au citron de Madame Brasserie
- Chocolat liégeois, Chantilly





LUNCH - MADAME MENU

STARTER

- Tomato gazpacho with mozzarella and basil
- Medium-rare veal medallion served cold, crisp toast with olive, anchovies and capers

MAIN DISH

- Hake fillet with artichoke cream and seaweed beurre blanc sauce
- Beef tartare and sautéed new potatoes with thyme
- Stuffed tomato and Île-de-France quinoa with herbs
- Fresh pappardelle pasta, artichoke cream and summer vegetables

DESSERT

- Madame Brasserie lemon meringue tartlet
- Chocolate liégeois with whipped cream

