



DINER - MENU GRANDE DAME

ENTRÉES

- Médaillon de veau rosé servi froid, toast croustillant à l'olive, anchois et câpres
- Thon blanc snacké façon niçoise
- Gaspacho de tomate, mozzarella et basilic
- Homard bleu à la parisienne

PLATS 1

- Vol au vent terre et mer, volaille fermière et homard

PLATS 2

- Fricassée de volaille, riz croustillant au Comté
- Daurade, trio de courgettes à l'estragon, beurre citronné
- Selle d'agneau, crème d'artichaut, artichaut rôti, jus de viande

DESSERTS

- Fromage de chèvre, miel d'Ile de France
- Meringuée au citron de Madame Brasserie
- Pêche Melba, glace au mélilot
- Chocolat liégeois, Chantilly
- Baba à la Suze et fruits confits, crème à la vanille

MIGNARDISES





DINNER - GRANDE DAME MENU

STARTER

- Medium-rare veal medallion served cold, crisp toast with olive, anchovies and capers
- Lightly-seared Niçoise-style tuna
- Tomato gazpacho with mozzarella and basil
- Parisian-style blue lobster

DISH 1

- Surf and turf vol-au-vent with farmhouse chicken and lobster

DISH 2

- Chicken fricassee and crispy rice with Comté cheese
- Sea bream, trio of courgettes with tarragon, lemon butter
- Saddle of lamb, artichoke cream, roasted artichoke and meat jus

DESSERT

- Goat's cheese and Ile-de-France honey
- Madame Brasserie lemon meringue tartlet
- Peach Melba with sweet clover ice cream
- Chocolate liégeois with whipped cream
- Suze-flavoured baba with candied fruit and vanilla cream

PETITS FOURS

