



LUNCH - BRASSERIE MENU

STARTER

- Organic eggs from Île-de-France with mayonnaise, frisée salad and fresh herbs
- Celeriac and green apple remoulade with Meaux mustard

MAIN DISH

- Creamy Camargue rice with Comté cheese, spring vegetables and rocket
- Pike quenelle with Nantua sauce and potatoes

DESSERT

- Fromage blanc cream, muesli with Île-de-France honey and seasonal fruit
- Sweet clover and salted butter caramel cream puff





DÉJEUNER - MENU BRASSERIE

ENTRÉES

- Œufs bio d'Ile de France mayonnaise, salade frisée et herbes fraîches
- Rémoulade de céleri et pommes vertes à la moutarde de Meaux

PLATS

- Riz de Camargue crémeux au Comté, légumes printaniers et roquette
- Quenelle de brochet sauce Nantua, pommes vapeur

DESSERTS

- Crème d'ange, muesli au miel d'île de France et fruits de saison
- Chou méliot caramel beurre salé

