



LUNCH - MADAME MENU

STARTER

- White asparagus mimosa, watercress and raspberry vinaigrette
- Pea tartlet with fresh goat's cheese and mint

MAIN DISH

- Lightly seared French octopus, seaweed butter and einkorn with confit lemon
- Free-range chicken fricassée with sweet and sour jus, roasted carrots and potato mousseline
- Creamy Camargue rice with Comté cheese, spring vegetables and rocket
- Pike quenelle with Nantua sauce and potatoes

DESSERT

- Cream dessert with chocolate and buckwheat popcorn
- Rhubarb and almonds like a strawberry shortcake





DÉJEUNER - MENU MADAME

ENTRÉES

- Asperges blanches mimosa, cresson et vinaigrette à la framboise
- Tartelette de petits pois, chèvre frais et menthe

PLATS

- Poulpe français snacké, beurre d'algues, petit épeautre au citron confit
- Fricassée de volaille fermière, jus aigre doux, carotte rôtie et mousseline
- Riz de Camargue crémeux au Comté, légumes printaniers et roquette
- Quenelle de brochet sauce Nantua, pommes vapeur

DESSERTS

- Crème au chocolat et popcorn de sarrasin
- Comme un fraisier, rhubarbe et amandes

