



LUNCH - BRASSERIE MENU

STARTER

- Organic green lentil soup from Michaud le Petit Jard with cured duck breast and shortbread with cream cheese
- Maison Verot truffled white pudding with Canada Reinette apple compote and onion cream

MAIN DISH

- Pulled braised bourguignonne-style beef with confit new potatoes and spring carrots
- Creamy Camargue rice and butternut squash with Comté PDO cheese, pumpkin seeds and roasted ground hazelnuts

DESSERT

- Fromage blanc cream, granola with Île-de-France honey and fresh fruit
- Bourdaloue shortbread tartlet with pear and lime





DÉJEUNER - MENU BRASSERIE

ENTRÉES

- Velouté de lentilles vertes BIO de Michaud le Petit Jard, magret de canard séché, sablé au fromage frais
- Boudin blanc truffé de la Maison Verot, compotée de pommes Canada et crème d'oignon

PLATS

- Effiloché de bœuf braisé à la bourguignonne, grenailles confites et carottes fanes
- Riz crémeux de Camargue et butternut, Comté AOP, graines de courge et fleur de cazette

DESSERTS

- Crème d'ange, granola au miel d'Île de France et fruits frais
- Tartelette sablée Bourdaloue, poire et citron vert

