



LUNCH - MADAME MENU

STARTER

- Maison Vérot pâté-en-croûte and two-carrot remoulade with mustard and Île-de-France honey vinaigrette
- Poached egg in a red wine sauce with organic green lentils from Michaud le Petit Jard and lovage-flavoured oil

MAIN DISH

- Confit free-range chicken with parsley-flavoured mashed potatoes, watercress and Poulette creamy mushroom sauce
- Braised chicory and lightly seared scallops with orange, carrot and ginger sauce
- 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

- Chocolate shortbread tartlet with a fondant praline centre
- Paris-Brest cake topped with crispy streusel





DÉJEUNER - MENU MADAME

ENTRÉES

- Pâté en croûte de la Maison Verot, rémoulade aux deux carottes, vinaigrette au miel d'Ile de France et moutarde
- Œuf de poule façon meurette, lentilles vertes BIO de Michaud le Petit Jard, huile de livèche

PLATS

- Volaille fermière confite, purée de pommes de terre persillée, cresson et sauce poulette
- Endive braisée, noix de Saint-Jacques snackées, sauce orange, carotte et gingembre
- 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

- Tartelette sablée au chocolat, cœur fondant praliné
- Paris-Brest, streusel croustillant

