



## DINNER - GRANDE DAME MENU

### STARTER

- Semi-cooked duck foie gras glazed with apple, served with tangy condiment and toasted bread
- Maison Vérot pâté-en-croûte and two-carrot remoulade with mustard and Île-de-France honey vinaigrette
- Organic green lentil soup from Michaud le Petit Jard with blue lobster salpicon
- Shellfish Bavarian cream with crab, coral vinaigrette and fennel

### DISH 1

- Maison Verot savoury pie with Treviso salad and curly endives

### DISH 2

- Old fashioned veal chuck with crispy Camargue rice and spring carrots
- Sea bass fillet, Dubarry cream of cauliflower soup, Grenobloise caper, lemon and butter sauce and baby spinach
- Scallops with caviar butter, root vegetables and mashed potatoes

### DESSERT

- Cheese from Maison Cantin: Comté PDO Grande Reserve and Saint-Nectaire Fermier PDO
- Bourdaloue shortbread tartlet with pear and lime
- Creamy vanilla rice pudding with salted caramel
- Winter Leaf dessert with meringue and chocolate mousse
- Baked Alaska with passion fruit and vanilla

### PETITS FOURS





## DINER - MENU GRANDE DAME

### ENTRÉES

- Mi-cuit de foie gras de canard laqué de pomme, condiment acidulé et pain toasté
- Pâté en croûte de la Maison Verot, rémoulade aux deux carottes, vinaigrette au miel d'Ile de France et moutarde
- Velouté de lentilles vertes BIO de Michaud le Petit Jard, salpicon de homard bleu
- Bavarois de crustacés, chair de tourteau, vinaigrette corail et fenouil

### PLATS 1

- Tourte de la Maison Verot, trévisse et cœur de frisée

### PLATS 2

- Paleron de veau façon grand-mère, riz croustillant de Camargue et carottes fanes
- Filet de bar, chou-fleur façon Dubarry, sauce grenobloise et pousses d'épinards
- Noix de coquilles Saint-Jacques au beurre de caviar, légumes racines et pomme purée

### DESSERTS

- Fromage « Comté AOP Grande Réserve » et « Saint-Nectaire Fermier AOP » de la Maison Cantin
- Tartelette sablée Bourdaloue, poire et citron vert
- Riz au lait crémeux à la vanille, caramel à la pointe de sel
- Feuille d'hiver, meringue française et mousse chocolat
- Omelette norvégienne passion-vanille

### MIGNARDISES

