



DÉJEUNER - MENU BRASSERIE

ENTRÉES

- Pressé de bœuf de la Maison Verot, condiment carotte-passion
- Crémeux de betteraves, coulis de graines de tournesol et fromage blanc à la ciboule

PLATS

- Volaille fermière farcie, pommes grenailles d'Île de France, miel, abricots confits, sauge et romarin
- Riz crémeux de Camargue au Comté, brocoli tige, champignons de saison d'Île de France

DESSERTS

- Crème d'ange au sirop d'agave, granola, poires, confit de châtaignes et fève tonka
- Eclair à la vanille Bourbon, crème onctueuse et noix de pécan caramélisées





LUNCH - BRASSERIE MENU

STARTER

- Maison Verot beef terrine with carrot and passion fruit condiment
- Cream of beetroot, sunflower seed coulis and fromage blanc with chives

MAIN DISH

- Stuffed free-range chicken with Île-de-France new potatoes, honey, confit apricots, sage and rosemary
- Creamy Camargue rice with Comté cheese, broccolini and seasonal Île-de-France mushrooms

DESSERT

- Fromage blanc cream with agave syrup, granola, pears, confit chestnuts and tonka bean
- Bourbon vanilla éclair with rich cream and caramelised pecan nuts

