



DÉJEUNER / DINER - MENU ENFANT

MENU ENFANT MIDI

- Pâtes tour Eiffel artisanales d'Île de France, Emmental et jambon blanc
- Volaille fermière farcie, pommes grenailles et légumes racines
- Crème chocolatée façon viennois, nougatine au gruë de cacao
- Eclair à la vanille Bourbon, crème onctueuse et noix de pécan caramélisées
- Boisson soft 25 cl

MENU ENFANT SOIR

- Pâté en croûte de la Maison Lenôtre, salade de carmine à la moutarde, noisettes et persil
- Velouté de potimarron, œuf coulant, châtaignes et vert de cébette
- Pâtes tour Eiffel artisanales d'Île de France, Emmental et jambon blanc
- Poitrine de veau laquée au jus, riz croustillant de Camargue et carotte fane
- Crème chocolatée façon viennois, nougatine au gruë de cacao
- Œufs à la neige aux fruits noirs, gel cassis, crème anglaise au miel de la Ferme des Clos
- Boisson soft 25 cl



LUNCH / DINNER - CHILDREN'S MENUS

CHILDREN'S LUNCH MENU

- Handmade Île-de-France Eiffel Tower pasta with ham and Emmental cheese
- Stuffed free-range chicken with new potatoes and root vegetables
- Viennese-style chocolate cream with cacao nib nougatine
- Bourbon vanilla éclair with rich cream and caramelised pecan nuts
- Soft drink 25 cl

CHILDREN'S DINNER MENU

- Maison Lenôtre pâté-en-croûte, red chicory leaves with mustard, hazelnuts and parsley
- Cream of red kuri squash, soft-boiled egg, chestnuts and spring onion greens
- Handmade Île-de-France Eiffel Tower pasta with ham and Emmental cheese
- Veal breast glazed in jus, crispy Camargue rice, salsify and spring carrots
- Viennese-style chocolate cream with cacao nib nougatine
- Floating island with black berries, blackcurrant gel and custard sauce with Ferme des Clos honey
- Soft drink 25 cl