



DÉJEUNER - MENU MADAME

ENTRÉES

- Truite fumée de l'Éclimont, faisselle en blanc-manger et mesclun
- Tartelette aux tomates mi-confites, découpées à cru et triple-crème Saint-Antoine

PLATS

- Gigot d'agneau confit façon 7 heures, purée d'artichauts à la vanille Bourbon, jus perlé
- Daurade Royale snackée, petit épeautre, jus carotte-orange et pistou de pois
- Fricassée de volaille fermière façon basquaise, champignons bruns et pommes de terre grenailles
- Coquillettes de Madame Brasserie, jambon d'Ile de France, sauce poulette et Parmesan AOP

DESSERTS

- Crème chocolatée façon viennois, nougatine au grué de cacao
- Biscuit breton pomme-figue, crème sublime à la vanille



LUNCH - MADAME MENU

STARTER

- White asparagus mimosa with watercress shoots and trout roe
- Spring turnip tartlet with caramelised onion confit and pickles

MAIN DISH

- Leg of lamb slow-cooked for 7 hours, artichoke purée with Bourbon vanilla, pearl jus
- Lightly seared gilthead seabream with einkorn, carrot and orange jus, and pea pesto
- Basque-style free-range chicken fricassée, cremini mushrooms and new potatoes
- Madame Brasserie mini elbow macaroni pasta with Île-de-France ham, creamy Poulette sauce and Parmesan PDO cheese

DESSERT

- Viennese-style chocolate cream with cacao nib nougatine
- Apple and fig Breton biscuit with vanilla-flavoured mascarpone whipped cream