



DÉJEUNER - MENU MADAME

ENTRÉES

- Truite fumée sur rémoulade de céleri-rave et pomme, œufs de truite
- Velouté de potimarron, œuf coulant, châtaignes et vert de cébette

PLATS

- Maigre de Corse cuit sur sa peau, haricots coco au jus de bouillabaisse
- Noix de basse côte de bœuf confite, sauce au poivre, légumes racines et jeune poireau
- 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 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



LUNCH - MADAME MENU

STARTER

- Smoked trout on a celeriac and apple remoulade with trout roe
- Cream of red kuri squash, soft-boiled egg, chestnuts and spring onion greens

MAIN DISH

- Corsican corvina cooked on its skin with navy beans in bouillabaisse jus
- Confit beef chuck eye steak with pepper sauce, root vegetables and young leek
- 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

- Viennese-style chocolate cream with cacao nib nougatine
- Floating island with black berries, blackcurrant gel and custard sauce with Ferme des Clos honey