



DINNER - GRANDE DAME MENU

STARTER

- Blue lobster with celeriac and green apple remoulade
- Pea tartlet with fresh goat's cheese and mint
- White asparagus mimosa, watercress and French caviar
- Pâté-en-croûte with pickled mustard seeds, and Meaux mustard and honey vinaigrette

DISH 1

- Maison Vérot savoury pie with meat jus

DISH 2

- Free-range chicken fricassée with sweet and sour jus, roasted carrots and potato mousseline
- Monkfish medallions with lobster bisque and einkorn with confit lemon
- Leg of lamb with spring vegetables and Bordelaise sauce

DESSERT

- Blackcurrant and verbena Vacherin cake
- Cream dessert with chocolate and buckwheat popcorn
- Rhubarb and almonds like a strawberry shortcake
- Baba soaked in Chartreuse liqueur syrup with vanilla cream
-

PETITS FOURS





DINER - MENU GRANDE DAME

ENTRÉES

- Homard bleu rémoulade de céleri et pommes vertes
- Tartelette de petits pois, chèvre frais et menthe
- Asperges blanches mimosa, cresson et caviar français
- Pâté en croûte, graine de moutarde pickles, vinaigrette moutarde de Meaux et miel

PLATS 1

- Tourte de la Maison Vérot, jus de viande

PLATS 2

- Fricassée de volaille fermière, jus aigre doux, carotte rôtie et mousseline
- Médallions de lotte, bisque de homard, petit épeautre au citron confit
- Gigot d'agneau, légumes printaniers, sauce Bordelaise

DESSERTS

- Vacherin cassis et verveine
- Crème au chocolat et popcorn au sarrasin
- Comme un fraisier, rhubarbe et amandes
- Baba chartreuse verte, crème à la vanille
-

MIGNARDISES

