



DINER - MENU GRANDE DAME

ENTRÉES

- Médaillon de veau rosé servi froid, toast croustillant à l'olive, anchois et câpres
- Thon blanc snacké façon niçoise
- Asperges blanches, noisettes et sauce mousseline, caviar français
- Homard bleu à la parisienne

PLATS 1

- Vol-au-vent, volaille fermière, morilles, asperges et truffe

PLATS 2

- Fricassée de volaille à l'ancienne truffée, riz croustillant au Comté
- Demi-sole façon meunière, asperges vertes rôties, sauce au sarrasin torréfié
- Selle d'agneau, crème d'artichaut, petits pois à la française

DESSERTS

- Fromage de chèvre, miel d'Ile de France
- Meringuée au citron de Madame Brasserie
- Profiterole au café, sauce gianduja
- Chocolat liégeois, Chantilly
- Baba à la Suze et fruits confits, crème à la vanille

MIGNARDISES

