



DINNER - GRANDE DAME MENU

STARTER

- Blue lobster with celeriac and green apple remoulade
- Tomato tartlet with cream cheese and olives
- Melon soup with verbena, cured ham and crispy toast
- Pâté-en-croûte with pickled mustard seeds, and Meaux mustard and honey vinaigrette

DISH 1

- Maison Vérot savoury pie

DISH 2

- Duckling fillet with sweet and sour jus, roasted carrots and potato mousseline
- Monkfish medallions, lobster bisque and navy beans with confit lemon
- Tender beef with summer vegetables and Bordelaise sauce

DESSERT

- Cheese "Comté AOP Grande Reserve" and "Saint-Nectaire Fermier AOP" from Maison Cantin
- Peach and lemon thyme Vacherin cake
- Cream dessert with chocolate and buckwheat popcorn
- Like a raspberry cake with blackberries and almonds
- Baba cake with crème de cassis liqueur and vanilla cream

PETITS FOURS





DINER - MENU GRANDE DAME

ENTRÉES

- Homard bleu rémoulade de céleri et pomme verte
- Tartelette de tomates, fromage frais aux olives
- Soupe de melon à la verveine, jambon sec, toast croustillant
- Pâté en croûte, graine de moutarde pickles, vinaigrette moutarde de Meaux et miel

PLATS 1

- Tourte de la Maison Vérot

PLATS 2

- Filet de canette, jus aigre doux, carotte rôtie et mousseline
- Médallions de lotte, bisque de homard, haricots coco au citron confit
- Bœuf fondant, légumes d'été, sauce Bordelaise

DESSERTS

- Fromage "Comté AOP Grande Reserve" et "Saint-Nectaire AOP" de la Maison Cantin
- Vacherin pêche et thym citron
- Crème au chocolat et popcorn de sarrasin
- Comme un framboisier, mûres et amandes
- Baba crème de cassis, crème à la vanille

MIGNARDISES

