



DÉJEUNER - MENU BRASSERIE

ENTRÉES

- Velouté Dubarry, semoule de chou-fleur et châtaignes
- Œuf mollet façon meurette, sauce vin rouge

PLATS

- Endive au jambon francilien, béchamel au Comté, noisettes torréfiées
- Cannelloni aux épinards gratiné, champignons de Paris

DESSERTS

- Crème d'ange aux fruits de saison et muesli bio au miel d'Ile de France
- Chou tout chocolat





LUNCH - BRASSERIE MENU

STARTER

- Dubarry cream of cauliflower soup, cauliflower couscous and chestnuts
- Soft-boiled egg en meurette, red wine sauce

MAIN DISH

- Chicory with Ile-de-France ham, Comté béchamel sauce, roasted hazelnuts
- Spinach cannelloni au gratin, button mushrooms

DESSERT

- Angel cream with seasonal fruits, organic muesli and Ile-de-France honey
- All-chocolate choux puff

