



DÉJEUNER - MENU MADAME

ENTRÉES

- Terrine Grand-Mère de la maison Vérot, compotée de pommes au vinaigre de cidre
- Salade d'endives, chèvre frais, magret de canard fumé, vinaigrette à l'huile de noix

PLATS

- Truite d'Ile de France, risotto de fenouil à l'aneth, beurre blanc à l'orange
- Poitrine de veau fondante, riz croustillant et légumes, sauce blanquette
- Cannelloni aux épinards gratiné, champignons de Paris
- Endive au jambon francilien, béchamel au Comté, noisettes torréfiées

DESSERTS

- Mont-Blanc châtaigne mandarine
- Verrine chocolat noir, croustillant cacao, émulsion de lait ribot à la vanille





LUNCH - MADAME MENU

STARTER

- Maison Vérot old-fashioned terrine, apple compote with cider vinegar
- Chicory salad, fresh goat's cheese, smoked duck breast, walnut oil vinaigrette

MAIN DISH

- Ile de France trout, fennel risotto with dill, orange beurre blanc sauce
- Tender veal breast, crispy rice and vegetables, blanquette sauce
- Spinach cannelloni au gratin, button mushrooms
- Chicory with Ile-de-France ham, Comté béchamel sauce, roasted hazelnuts

DESSERT

- Chestnut mandarin Mont-Blanc cake
- Dark chocolate verrine, chocolate crisp, vanilla buttermilk emulsion

