



LUNCH - BRASSERIE MENU

STARTER

- Creamy soup of organic green lentils from Michaud le Petit Jard, cream cheese shortbread tartlet and dried duck breast
- Maison Vérot brioche-wrapped sausage with lamb's lettuce salad and Périgueux white wine and truffle sauce

MAIN DISH

- Butternut squash risotto with pumpkin seeds, fennel and roasted ground hazelnuts
- Beef chuck bourguignon with potatoes and fondant carrots

DESSERT

- Fromage blanc cream with seasonal fruit, organic muesli and Île-de-France honey
- Roasted fig tart with Breton shortbread





DÉJEUNER - MENU BRASSERIE

ENTRÉES

- Velouté de lentilles vertes BIO de Michaud le Petit Jard, tartelette sablée au fromage frais, magret de canard séché
- Saucisson brioché de la Maison Vérot, salade de mâche, sauce Périgueux

PLATS

- Risotto au butternut, graines de courge, fenouil et fleur de Cazette
- Paleron de bœuf bourguignon, carotte fondante et pommes de terre

DESSERTS

- Crème d'ange, fruits de saison et muesli BIO au miel d'Ile de France
- Tarte aux figues rôties, sablé breton

