



LUNCH - MADAME MENU

STARTER

- Maison Vérot pâté-en-croûte and two-carrot remoulade with citrus and Île-de-France honey vinaigrette
- Organic Île-de-France egg poached in a red wine sauce with organic green lentils from Michaud le Petit Jard

MAIN DISH

- Free-range chicken with parsnip purée, roasted salsify and watercress
- Lightly-seared scallops with pan-fried chicory and citrus sauce
- Butternut squash risotto with pumpkin seeds, fennel and roasted ground hazelnuts
- Beef chuck bourguignon with potatoes and fondant carrots

DESSERT

- Chocolate tart with praline
- Paris-Brest





DÉJEUNER - MENU MADAME

ENTRÉES

- Pâté en croûte de la Maison Vérot, rémoulade aux deux carottes, vinaigrette aux agrumes et miel d'Ile de France
- Œuf BIO d'Ile de France façon meurette aux lentilles vertes BIO de Michaud le Petit Jard

PLATS

- Volaille fermière, purée de panais, salsifis rôtis et cresson
- Noix de Saint-Jacques snackées, endives poêlées, sauce aux agrumes
- Risotto au butternut, graines de courge, fenouil et fleur de Cazette
- Paleron de bœuf bourguignon, carotte fondante et pommes de terre

DESSERTS

- Tarte au chocolat, praliné
- Paris-Brest

