



LUNCH - PARIS 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
- Free-range chicken with parsnip purée, roasted salsify and watercress

DESSERT

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





DÉJEUNER - MENU PARIS

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
- Volaille fermière, purée de panais, salsifis rôtis et cresson

DESSERTS

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

