



DINNER - GRANDE DAME MENU

STARTER

- Roasted langoustine with celeriac julienne, Armorican tomato sauce and fresh herbs
- Organic green lentil soup from Michaud le Petit Jard with scallops and French caviar
- Maison Vérot pâté-en-croûte and two-carrot remoulade with citrus and Île-de-France honey vinaigrette
- Fennel cream with watercress, Bavarian cream and crab

DISH 1

- Maison Vérot savoury pie with meat jus

DISH 2

- Roasted blue lobster with Champagne sabayon sauce and linguine in American tomato sauce
- Sea bass fillet, Dubarry cream of cauliflower soup, Grenobloise capers, lemon and butter sauce and baby spinach
- Veal blanquette with vegetables and a rice tuile crisp

DESSERT

- Cheese from Maison Cantin: Comté PDO Grande Reserve and Saint-Nectaire Fermier PDO
- Roasted fig tart with Breton shortbread
- Rice pudding with salted butter caramel
- Mont-Blanc with chestnuts and blackcurrants
- Pear, chocolate, vanilla ice cream and an Arlette biscuit

PETITS FOURS





DINER - MENU GRANDE DAME

ENTRÉES

- Langoustine rôtie, julienne de cèleri, sauce à l'armoricaine et herbes fraîches
- Velouté de lentilles vertes BIO de Michaud le Petit Jard, noix de Saint-Jacques, caviar français
- Pâté en croûte de la Maison Vérot, rémoulade aux deux carottes, vinaigrette aux agrumes et miel d'Ile de France
- Crème de fenouil et cresson, bavaroise, tourteau

PLATS 1

- Tourte de la Maison Vérot, jus de viande

PLATS 2

- Homard bleu rôti, sabayon champagne, linguine à l'armoricaine
- Filet de bar, chou-fleur façon Dubarry, sauce grenobloise, pousses d'épinards
- Blanquette de veau, légumes et tuile de riz croustillante

DESSERTS

- Fromage « Comté AOP Grande Réserve » et « Saint-Nectaire Fermier AOP » de la Maison Cantin
- Tarte aux figues rôties, sablé breton
- Riz au lait et caramel beurre salé
- Mont-blanc aux marrons et cassis
- Poire, chocolat, glace vanille et tuile Arlette

MIGNARDISES

