



LUNCH / DINNER - CHILDREN'S MENUS

CHILDREN'S LUNCH MENU

- Free-range chicken with butternut squash risotto
- Fromage blanc cream with seasonal fruit, organic muesli and Île-de-France honey
- Chocolate tart with praline
- Soft drink 25 cl

CHILDREN'S DINNER MENU

- Maison Vérot pâté-en-croûte and two-carrot remoulade with citrus and Île-de-France honey vinaigrette
- Organic Île-de-France egg with organic green lentils from Michaud le Petit Jard
- Free-range chicken with parsnip purée
- Sea bass fillet, Dubarry cream of cauliflower soup and baby spinach
- Rice pudding with salted butter caramel
- Paris-Brest
- Soft drink 25 cl



DÉJEUNER / DINER - MENU ENFANT

MENU ENFANT MIDI

- Volaille fermière, risotto au butternut
- Crème d'ange, fruits de saison et muesli BIO au miel d'Ile de France
- Tarte au chocolat, praliné
- Boisson soft 25 cl

MENU ENFANT SOIR

- 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, lentilles vertes BIO de Michaud le Petit Jard
- Volaille fermière, purée de panais
- Filet de bar, chou-fleur façon Dubarry, pousses d'épinard
- Riz au lait et caramel beurre salé
- Paris-Brest
- Boisson soft 25 cl