



LUNCH / DINNER - CHILDREN'S MENUS

CHILDREN'S LUNCH MENU

- Confit free-range chicken with creamy Camargue rice and butternut squash, Comté PDO cheese and pumpkin seeds
- Fromage blanc cream, granola with Île-de-France honey and fresh fruit
- Chocolate shortbread tartlet with a fondant praline centre
- Soft drink 25 cl

CHILDREN'S DINNER MENU

- Maison Vérot pâté-en-croûte and two-carrot remoulade with mustard and Île-de-France honey vinaigrette
- Egg with organic green lentils from Michaud le Petit Jard
- Sea bass fillet with vegetables and crispy Camargue rice
- Confit free-range chicken with root vegetables and mashed potatoes
- Creamy vanilla rice pudding with salted caramel
- Winter Leaf dessert with meringue and chocolate mousse
- Soft drink 25 cl



DÉJEUNER / DINER - MENU ENFANT

MENU ENFANT MIDI

- Volaille fermière confite, riz crémeux de Camargue et butternut, Comté AOP et graines de courge
- Crème d'ange, granola au miel d'Île de France et fruits frais
- Tartelette sablée au chocolat, cœur fondant praliné
- Boisson soft 25 cl

MENU ENFANT SOIR

- Pâté en croûte de la Maison Verot, rémoulade aux deux carottes, vinaigrette au miel d'Île de France et moutarde
- Œuf de poule, lentilles vertes BIO de Michaud le Petit Jard
- Filet de bar, légumes et riz croustillant de Camargue
- Volaille fermière confite, légumes racines et pomme purée
- Riz au lait crémeux à la vanille, caramel à la pointe de sel
- Feuille d'hiver, meringue française et mousse chocolat
- Boisson soft 25 cl

