



LUNCH - BRASSERIE MENU

STARTER

- Organic egg, plant-based mayonnaise with horseradish, mixed baby greens
- Maison Verot beef terrine with ravigote sauce, red gem lettuce and amaranth

MAIN DISH

- Free-range chicken and cider fricassée with crimini mushrooms, new potatoes and smoked bacon
- Madame Brasserie mini elbow macaroni pasta with Île-de-France ham, creamy Poulette sauce and Comté PDO cheese

DESSERT

- Fromage blanc cream, granola with organic Île-de-France honey and fresh fruit
- Upside-down choux puff with soft caramel





DÉJEUNER - MENU BRASSERIE

ENTRÉES

- Œuf bio, mayonnaise végétale au raifort, salade de jeunes pousses
- Pressé de bœuf de la Maison Verot, ravigote, sucrose rouge et amarante

PLATS

- Fricassée de volaille fermière au cidre, champignons bruns, pommes de terre grenailles et lard paysan
- Coquillettes de Madame Brasserie, jambon d'Ile de France, sauce poulet et Comté AOP fruité

DESSERTS

- Crème d'ange, granola au miel bio d'Ile de France et fruits frais
- Chou renversant au caramel tendre

