

MENU GRANDE DAME

Menu Dégustation

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

Pâté en croûte au foie gras de la Maison Vérot ou Œuf Bio d'Ile de France croustillant, asperges vertes vinaigrette fruits rouges et Comté ou Tartelette de petits pois, caillé de chèvre du Père Fabre et cresson ou Homard bleu, quinoa d'Ile de France aux herbes

PLAT 1

Risotto d'épeautre lié au Cantal, légumes de saison

PLAT 2

Volaille jaune fermière, cannelloni d'épinards et fromage frais, jus Marengo ou Pavé de bar snacké, artichaut poivrade, oignons doux ou Pavé de veau, carottes fanes, quinoa d'Ile de France





MENU GRANDE DAME

Menu Dégustation

DESSERT

Fromage de chèvre du Père Fabre, miel d'Ile de France ou Fondant au chocolat à l'ancienne, crème anglaise infusée aux éclats de grué ou Pavlova végétale, fraises, pralines roses et verveine fraiche ou Rhubarbe confite aux Berlingots et sorbet fromage blanc sur pain de Gênes

> Baba au Rhum, crème fraîche à la vanille Mignardises

