



LUNCH - MADAME MENU

STARTER

- White asparagus mimosa with watercress shoots and trout roe
- Spring turnip tartlet with caramelised onion confit and pickles

MAIN DISH

- Leg of lamb slow-cooked for 7 hours, artichoke purée with Bourbon vanilla, pearl jus
- Lightly seared gilthead seabream with einkorn, carrot and orange jus, and pea pesto
- 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

- Viennese-style chocolate cream with cacao nib nougatine
- Strawberry and rhubarb Breton biscuit with sublime vanilla cream



DÉJEUNER - MENU MADAME

ENTRÉES

- Asperges blanches mimosa, pousses de cresson et œufs de truite
- Tartelette aux navets de printemps, confit d'oignons caramélisés et condiment pickles

PLATS

- Gigot d'agneau confit façon 7 heures, purée d'artichauts à la vanille Bourbon, jus perlé
- Daurade Royale snackée, petit épeautre, jus carotte-orange et pistou de pois
- Fricassée de volaille fermière au cidre, champignons bruns, pommes de terre grenailles et lard paysan
- Coquillettes de Madame Brasserie, jambon d'Île de France, sauce poulette et Comté AOP fruité

DESSERTS

- Crème chocolatée façon viennois, nougatine au gruë de cacao
- Biscuit breton fraise-rhubarbe, crème sublime à la vanille