



DINNER - GRANDE DAME MENU

STARTER

- Pea cream with soft-boiled egg, cream cheese and blini with caviar
- Maison Verot pâté-en-croûte with baby spinach and crunchy radishes
- White asparagus mimosa with watercress shoots and trout roe
- Spring turnip tartlet with caramelised onion confit and pickles

DISH 1

- Maison Verot pie with pistachios and dandelion leaves

DISH 2

- Lightly seared gilthead seabream with einkorn, carrot and orange jus, and pea pesto
- Veal fillet medallion, aubergine caviar with sesame cream and confit cherry tomatoes
- Gnocchi with Parisian-style blue lobster salpicon, finely diced vegetables and fresh basil

DESSERT

- "Comté PDO Grande Reserve" and "Saint-Nectaire Fermier PDO" cheeses
- Lemon shortbread tartlet with a meringue-sorbet centre
- Strawberry and rhubarb Breton biscuit with sublime vanilla cream
- Viennese-style chocolate cream with cacao nib nougatine
- Strawberry baba cake with light cream, Cognac and Grand-Marnier

PETITS FOURS



DINER - MENU GRANDE DAME

ENTRÉES

- Crème de petits pois, œuf coulant, fromage frais et blini au caviar
- Pâté en croûte de la Maison Verot, pousses d'épinards et radis croquants
- Asperges blanches mimosa, pousses de cresson et œufs de truite
- Tartelette aux navets de printemps, confit d'oignons caramélisés et condiment pickles

PLATS 1

- Tourte de la Maison Verot, pistaches et pissenlit

PLATS 2

- Daurade Royale snackée, petit épeautre, jus carotte-orange et pistou de pois
- Grenadin de veau, caviar d'aubergines à la crème de sésame et tomates cerise confites
- Gnocchis et salpicon de homard bleu à la parisienne, brunoise de légumes et basilic frais

DESSERTS

- Fromage « Comté AOP Grande Réserve » et « Saint-Nectaire Fermier AOP »
- Tartelette sablée citron, cœur de sorbet meringué
- Biscuit breton fraise-rhubarbe, crème sublime à la vanille
- Crème chocolatée façon viennois, nougatine au grué de cacao
- Baba aux fraises, crème légère, Cognac et Grand-Marnier

MIGNARDISES