



## DÉJEUNER - MENU BRASSERIE

### ENTRÉES

- Œufs bio d'Ile de France mayonnaise, salade frisée et herbes fraîches
- Rémoulade de céleri et pommes vertes à la moutarde de Meaux

### PLATS

- Riz de Camargue IGP crémeux au Comté AOP, légumes d'été et roquette
- Tartare de bœuf, pommes de terre nouvelles sautées ail et thym

### DESSERTS

- Crème d'ange, muesli au miel d'île de France et fruits de saison
- Chou méliot caramel beurre salé





## LUNCH - BRASSERIE MENU

### STARTER

- Organic eggs from Île-de-France with mayonnaise, frisée salad and fresh herbs
- Celeriac and green apple remoulade with Meaux mustard

### MAIN DISH

- Creamy Camargue PGI rice with PDO Comté cheese, summer vegetables and rocket
- Beef tartare and sautéed new potatoes with garlic and thyme

### DESSERT

- Fromage blanc cream, muesli with Île-de-France honey and seasonal fruit
- Sweet clover and salted butter caramel cream puff

