



LUNCH / DINNER - CHILDREN'S MENUS

CHILDREN'S LUNCH MENU

- Free-range chicken, risotto with PDO Comté cheese and vegetables
- Cream dessert with chocolate and buckwheat popcorn
- Fromage blanc cream, muesli with Île-de-France honey and seasonal fruit
- Soft drink 25 cl

CHILDREN'S DINNER MENU

- Pâté-en-croûte with pickled mustard seeds, and Meaux mustard and honey vinaigrette
- Organic eggs from Île-de-France with mayonnaise, frisée salad and fresh herbs
- Free-range chicken fillet with sweet and sour jus, roasted carrots and potato mousseline
- Monkfish medallions with lobster bisque and navy beans with confit lemon
- Cream dessert with chocolate and buckwheat popcorn
- Like a raspberry cake with blackberries and almonds
- Soft drink 25 cl



DÉJEUNER / DINER - MENU ENFANT

MENU ENFANT MIDI

- Volaille fermière, risotto au Comté AOP et légumes
- Crème au chocolat et popcorn de sarrasin
- Crème d'ange, muesli au miel d'Île-de-France et fruits de saison
- Boisson soft 25 cl

MENU ENFANT SOIR

- Pâté en croûte, graine de moutarde pickles, vinaigrette moutarde de Meaux et miel
- Œufs bio d'Ile de France mayonnaise, salade frisée et herbes fraîches
- Filet de volaille fermière, jus aigre doux, carotte rôtie et mousseline
- Médallions de lotte, bisque de homard, haricots coco au citron confit
- Crème au chocolat et popcorn de sarrasin
- Comme un framboisier, mûres et amandes
- Boisson soft 25 cl

