



DÉJEUNER - MENU BRASSERIE

ENTRÉES

- Velouté de lentilles vertes BIO de Michaud le Petit Jard, tartelette sablée au fromage frais, magret de canard séché
- Saucisson brioché de la Maison Vérot, salade de mâche, sauce Périgueux

PLATS

- Risotto au butternut, graines de courge, fenouil et fleur de Cazette
- Paleron de bœuf bourguignon, carotte fondante et pommes de terre

DESSERTS

- Crème d'ange, fruits de saison et muesli BIO au miel d'Ile de France
- Tarte aux figues rôties, sablé breton





DÉJEUNER - MENU MADAME

ENTRÉES

- Pâté en croûte de la Maison Vérot, rémoulade aux deux carottes, vinaigrette aux agrumes et miel d'Ile de France
- Œuf BIO d'Ile de France façon meurette aux lentilles vertes BIO de Michaud le Petit Jard

PLATS

- Volaille fermière, purée de panais, salsifis rôtis et cresson
- Noix de Saint-Jacques snackées, endives poêlées, sauce aux agrumes
- Risotto au butternut, graines de courge, fenouil et fleur de Cazette
- Paleron de bœuf bourguignon, carotte fondante et pommes de terre

DESSERTS

- Tarte au chocolat, praliné
- Paris-Brest





DÉJEUNER - MENU PARIS

ENTRÉES

- Velouté de lentilles vertes BIO de Michaud le Petit Jard, tartelette sablée au fromage frais, magret de canard séché
- Saucisson brioché de la Maison Vérot, salade de mâche, sauce Périgueux

PLATS

- Risotto au butternut, graines de courge, fenouil et fleur de Cazette
- Volaille fermière, purée de panais, salsifis rôtis et cresson

DESSERTS

- Crème d'ange, fruits de saison et muesli BIO au miel d'Ile de France
- Tarte aux figues rôties, sablé breton





DÉJEUNER / DINER - MENU ENFANT

MENU ENFANT MIDI

- Volaille fermière, risotto au butternut
- Crème d'ange, fruits de saison et muesli BIO au miel d'Ile de France
- Tarte au chocolat, praliné
- Boisson soft 25 cl

MENU ENFANT SOIR

- Pâté en croûte de la Maison Vérot, rémoulade aux deux carottes, vinaigrette aux agrumes et miel d'Ile de France
- Œuf BIO d'Ile de France, lentilles vertes BIO de Michaud le Petit Jard
- Volaille fermière, purée de panais
- Filet de bar, chou-fleur façon Dubarry, pousses d'épinard
- Riz au lait et caramel beurre salé
- Paris-Brest
- Boisson soft 25 cl





DINER - MENU GUSTAVE

ENTRÉES

- Velouté de lentilles vertes BIO de Michaud le Petit Jard, noix de Saint-Jacques
- Pâté en croûte de la Maison Vérot, rémoulade aux deux carottes, vinaigrette aux agrumes et miel d'Ile de France
- Crème de fenouil et cresson, bavaroise, tourteau

PLATS

- Langoustine, torsade au paprika doux, endives poêlées, bisque parfumée au citron vert
- Filet de bar, chou-fleur façon Dubarry, sauce grenobloise, pousses d'épinards
- Blanquette de veau, légumes et tuile de riz croustillante

DESSERTS

- Tarte aux figues rôties, sablé breton
- Riz au lait et caramel beurre salé
- Mont-blanc aux marrons et cassis





DINER - MENU GRANDE DAME

ENTRÉES

- Langoustine rôtie, julienne de cèleri, sauce à l'armoricaine et herbes fraîches
- Velouté de lentilles vertes BIO de Michaud le Petit Jard, noix de Saint-Jacques, caviar français
- Pâté en croûte de la Maison Vérot, rémoulade aux deux carottes, vinaigrette aux agrumes et miel d'Ile de France
- Crème de fenouil et cresson, bavaroise, tourteau

PLATS 1

- Tourte de la Maison Vérot, jus de viande

PLATS 2

- Homard bleu rôti, sabayon champagne, linguine à l'armoricaine
- Filet de bar, chou-fleur façon Dubarry, sauce grenobloise, pousses d'épinards
- Blanquette de veau, légumes et tuile de riz croustillante

DESSERTS

- Fromage « Comté AOP Grande Réserve » et « Saint-Nectaire Fermier AOP » de la Maison Cantin
- Tarte aux figues rôties, sablé breton
- Riz au lait et caramel beurre salé
- Mont-blanc aux marrons et cassis
- Poire, chocolat, glace vanille et tuile Arlette

MIGNARDISES





DINER - MENU PARIS

ENTRÉES

- Pâté en croûte de la Maison Vérot, rémoulade aux deux carottes, vinaigrette aux agrumes et miel d'Ile de France
- Velouté de lentilles vertes BIO de Michaud le Petit Jard, noix de Saint-Jacques

PLATS

- Filet de bar, chou-fleur façon Dubarry, sauce grenobloise, pousses d'épinards
- Blanquette de veau, légumes et tuile de riz croustillante

DESSERTS

- Tarte aux figes rôties, sablé breton
- Riz au lait et caramel beurre salé

