



MADAME BRASSERIE

MADAME MENU

Lunch

Choose an option for the starter the main dish
and the dessert

STARTER

Entrée

Maison Vérot old-fashioned terrine,
apple compote with cider vinegar

Terrine Grand-Mère de la maison Vérot, compotée de pommes au vinaigre de cidre

~

Chicory salad, fresh goat's cheese, smoked duck breast,
walnut oil vinaigrette

Salade d'endives, chèvre frais, magret de canard fumé, vinaigrette à l'huile de noix

■

MAIN DISH

Plat

Ile de France trout, fennel risotto with dill,
orange beurre blanc sauce

Truite d'Ile de France, risotto de fenouil à l'aneth, beurre blanc à l'orange

~

Tender veal breast, crispy rice and vegetables,
blanquette sauce

Poitrine de veau fondante, riz croustillant et légumes, sauce blanquette

~

Spinach cannelloni au gratin, button mushrooms

Cannelloni aux épinards gratiné, champignons de Paris

~

Chicory with Ile-de-France ham, Comté béchamel sauce,
roasted hazelnuts

Endive au jambon francilien, béchamel au Comté, noisettes torréfiées

■

DESSERT

Dessert

Chestnut mandarin Mont-Blanc cake

Mont-Blanc châtaigne mandarine

~

Dark chocolate verrine, chocolate crisp,
vanilla buttermilk emulsion

Verrine chocolat noir, croustillant cacao, émulsion de lait ribot à la vanille





MADAME BRASSERIE

MADAME MENU



Dinner

DRINKS

Boissons

Glass of Champagne Devaux

Une Coupe de Champagne Devaux

Two glasses of wine :

Deux verres de vins :

Bordeaux Kressmann Monopole Blanc

Coteaux d'Aix en Provence AOP Commanderie de la Bargemone

Bordeaux Graves AOP Château Pouyanne

½ bottle of filtered water, still or sparkling

1/2 bouteille d'eau filtrée, plate ou gazeuse

Coffee or Tea

Café ou Thé

