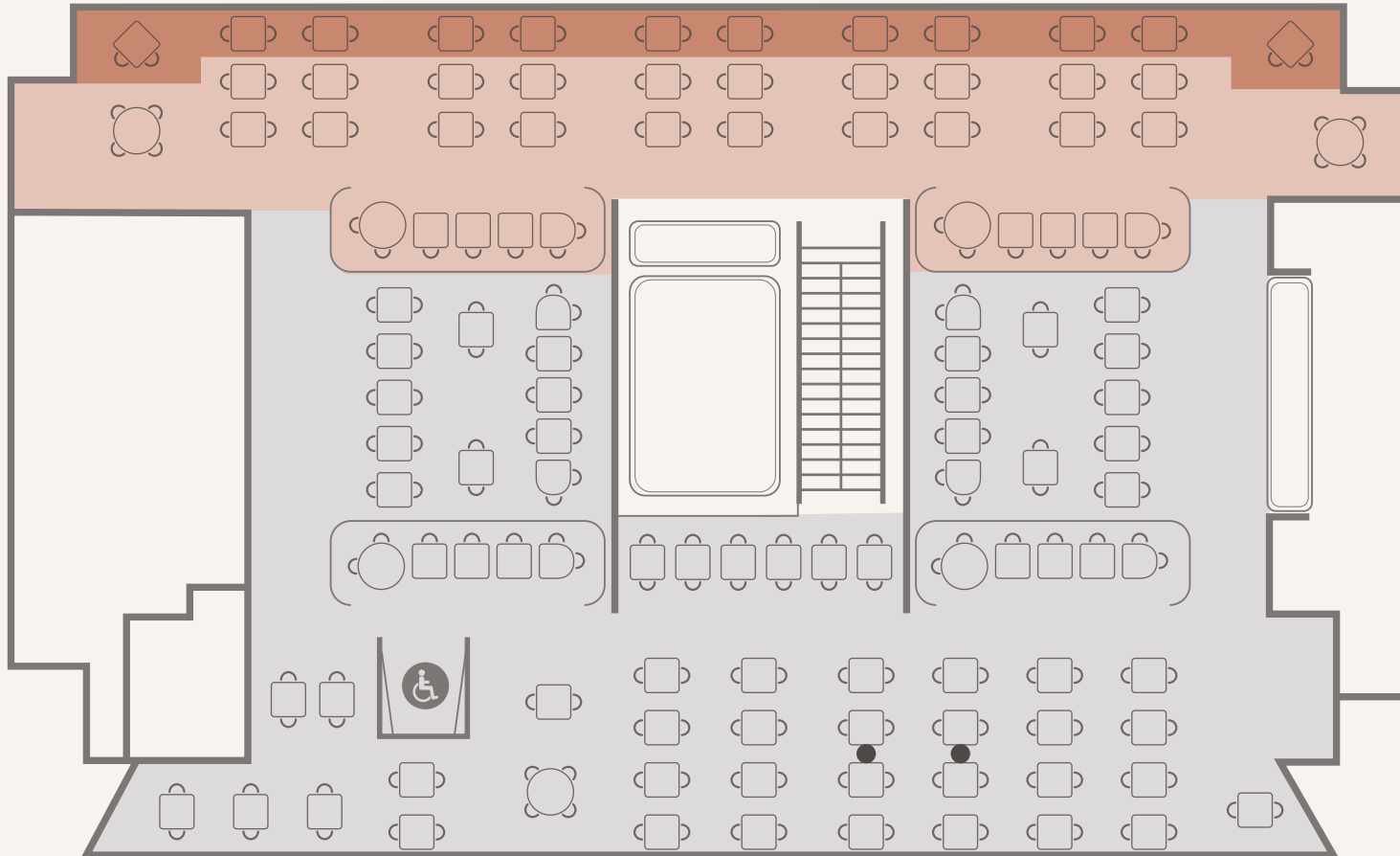
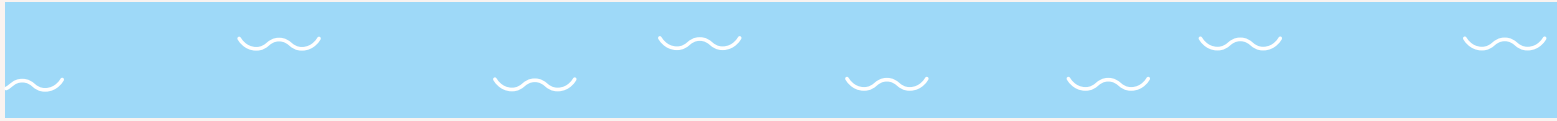





MADAME BRASSERIE

MENUS

Printemps 2024



RESTAURANT

-  **Baie vitrée**
24 places
-  **Côté Seine**
62 places
-  **Cœur brasserie**
144 places



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 crémeux au Comté, légumes printaniers et roquette
- Quenelle de brochet sauce Nantua, pommes vapeur

DESSERTS

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





DÉJEUNER - MENU MADAME

ENTRÉES

- Asperges blanches mimosa, cresson et vinaigrette à la framboise
- Tartelette de petits pois, chèvre frais et menthe

PLATS

- Poulpe français snacké, beurre d'algues, petit épeautre au citron confit
- Fricassée de volaille fermière, jus aigre doux, carotte rôtie et mousseline
- Riz de Camargue crémeux au Comté, légumes printaniers et roquette
- Quenelle de brochet sauce Nantua, pommes vapeur

DESSERTS

- Crème au chocolat et popcorn de sarrasin
- Comme un fraisier, rhubarbe et amandes





DÉJEUNER / DINER - MENU ENFANT

MENU ENFANT MIDI

Volaille fermière, risotto au Comté et légumes

Crème au chocolat et popcorn de sarrasin

Boisson soft 25 cl

MENU ENFANT SOIR

Pâté en croûte, graine de moutarde pickles, vinaigrette moutarde de Meaux et miel

ou

Œufs bio d'Ile de France mayonnaise, salade frisée et herbes fraîches

Fricassée de volaille fermière, jus aigre doux, carotte rôtie et mousseline

ou

Médallions de lotte, bisque de homard, petit épeautre au citron confit

Crème au chocolat et popcorn de sarrasin





DINER - MENU GUSTAVE

ENTRÉES

- Tartelette de petits pois, chèvre frais et menthe
- Asperges blanches mimosa, cresson et caviar français
- Pâté en croûte, graine de moutarde pickles, vinaigrette moutarde de Meaux et miel

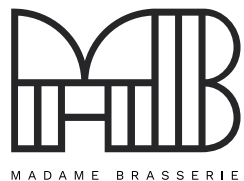
PLATS

- Fricassée de volaille fermière, jus aigre doux, carotte rôtie et mousseline
- Médillons de lotte, bisque de homard, petit épeautre au citron confit
- Gigot d'agneau, légumes printaniers, sauce Bordelaise

DESSERTS

- Vacherin cassis et verveine
- Crème au chocolat et popcorn au sarrasin
- Comme un fraisier, rhubarbe et amandes





DINER - MENU GRANDE DAME

ENTRÉES

- Homard bleu rémoulade de céleri et pommes vertes
- Tartelette de petits pois, chèvre frais et menthe
- Asperges blanches mimosa, cresson et caviar français
- Pâté en croûte, graine de moutarde pickles, vinaigrette moutarde de Meaux et miel

PLATS 1

- Tourte de la Maison Vérot, jus de viande

PLATS 2

- Fricassée de volaille fermière, jus aigre doux, carotte rôtie et mousseline
- Médallions de lotte, bisque de homard, petit épeautre au citron confit
- Gigot d'agneau, légumes printaniers, sauce Bordelaise

DESSERTS

- Vacherin cassis et verveine
- Crème au chocolat et popcorn au sarrasin
- Comme un fraisier, rhubarbe et amandes
- Baba chartreuse verte, crème à la vanille
-

MIGNARDISES





Menus valables du 10 avril 2024 au 01 juillet 2024 inclus.

Choix d'un menu obligatoire pour les groupes à partir de 11 personnes.

Documents et photos non contractuels. Menus susceptibles de modifications sans préavis.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, boire avec modération.

