



MENU GRANDE DAME

ENTRÉE

(au choix)

Tomate confite au safran, crème fumée et caviar Baeri français

~

Crèmeux d'artichauts, homard bleu au jus de barigoule, oignons frits

~

Pâté en croûte de la Maison Lenôtre et pickles de melon

~

Tartelette façon niçoise, condiment curry

PLAT 1

Tourte de la Maison Lenôtre, salade de haricots verts à l'échalote et jus corsé

PLAT 2

(au choix)

Daurade en aïoli, légumes vapeur et pommes de terre grenaille

~

Volaille fermière, pommes purée, blette, courgette et truffe d'été

~

Paleron de veau confit à la Marengo, crèmeux de maïs et champignons

DESSERT

(au choix)

Sélection de fromages AOP au lait cru :

Comté fruité, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Nectaire fermier

~

Pavlova à la framboise, bavarois vanille

~

Pot de crème à la vanille, pêche et groseille façon Melba

~

Tartelette sablée amande, crème citron-menthe et meringue

~

Fondant au grand cru de chocolat noir, crème anglaise à la vanille

MIGNARDISES

BOISSONS

Coupe de Champagne Devaux ou soft 1/2 bouteille

d'eau filtrée, plate ou gazeuse - Castalie

3 verres de vin rouge ou blanc ou rosé :

AOC Pessac-Léognan Château Haut-Vignon

AOC Saint-Véran Domaine Innocenti

AOC Côtes de Provence - Love by Léoube

Thé ou café : Grande Réserve Richard; Kusmi Tea Paris