



LUNCH - BRASSERIE MENU

STARTER

- Organic eggs from Île-de-France with mayonnaise, frisée salad and fresh herbs
- Celeriac and green apple remoulade with Meaux mustard

MAIN DISH

- Creamy Camargue PGI rice with PDO Comté cheese, summer vegetables and rocket
- Beef tartare and sautéed new potatoes with garlic and thyme

DESSERT

- Fromage blanc cream, muesli with Île-de-France honey and seasonal fruit
- Sweet clover and salted butter caramel cream puff





LUNCH - MADAME MENU

STARTER

- Melon soup with verbena, cured ham and crispy toast
- Tomato tartlet with cream cheese and olives

MAIN DISH

- Lightly seared French octopus, seaweed butter and navy beans with confit lemon
- Free-range chicken fricassée with sweet and sour jus, roasted carrots and potato mousseline
- Creamy Camargue PGI rice with PDO Comté cheese, spring vegetables and rocket
- Beef tartare and sautéed new potatoes with garlic and thyme

DESSERT

- Cream dessert with chocolate and buckwheat popcorn
- Like a raspberry cake with blackberries and almonds





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 - 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 IGP crémeux au Comté AOP, légumes d'été et roquette
- Tartare de bœuf, pommes de terre nouvelles sautées ail et thym

DESSERTS

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





DÉJEUNER - MENU MADAME

ENTRÉES

- Soupe de melon à la verveine, jambon sec, toast croustillant
- Tartelette de tomates, fromage frais aux olives

PLATS

- Poulpe français snacké, beurre d'algues, haricots coco au citron confit
- Fricassée de volaille fermière, jus aigre doux, carotte rôtie et mousseline
- Riz de Camargue IGP crémeux au Comté AOP, légumes d'été et roquette
- Tartare de bœuf, pommes de terre nouvelles sautées ail et thym

DESSERTS

- Crème au chocolat et popcorn de sarrasin
- Comme un framboisier, mûres et amandes





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

