



MADAME BRASSERIE

## GRANDE DAME MENU



Tasting Menu

### STARTER

*Entrée*

Maison Vérot pâté en croûte, black truffle condiment and pickled vegetables

*Pâté en croûte de la Maison Vérot, condiment truffe noire et pickles de légumes*

~

Tartlet of fresh Père Fabre goat's cheese, beetroot and hazelnuts

*Tartelette chèvre frais du père Fabre, betterave et noisettes*

~

Butternut squash velouté, mushroom ravioli, chestnuts and truffle

*Velouté de courge butternut, raviole de champignons, châtaignes et truffe*

~

Blue lobster, cauliflower couscous and grapefruit, French caviar vinaigrette

*Homard bleu, semoule de chou-fleur et pamplemousse, vinaigrette au caviar français*



### FIRST DISH

*Premier Plat*

Vol-au-vent, free-range chicken and sweetbread, mushrooms and truffle

*Vol au vent, volaille fermière et ris de Veau, champignons et truffe*



### SECOND DISH

*Deuxième Plat*

Lightly grilled sea bass, cauliflower and grilled hazelnuts, Noilly Prat sauce with  
cockles and samphire

*Bar snacké, chou-fleur et noisettes torréfiées, sauce Noilly Prat aux coques et salicornes*

~

Free-range corn-fed chicken breast, celery mousseline with truffle, orange juice

*Filet de volaille jaune fermière, mousseline de céleri truffée, jus à l'orange*

~

Veal pavé steak, butternut squash cannelloni, veal jus

*Pavé de veau, cannelloni courge butternut, jus de veau*





MADAME BRASSERIE

G R A N D E D A M E M E N U



T a s t i n g M e n u

DESSERT

*Dessert*

*Ferme de la Tremblaye Brie*

*Brie de la ferme de la Tremblaye*

~

Rich dark chocolate mousse, chocolate fondant sponge and cocoa streusel

*Mousse au chocolat noir intense, biscuit moelleux au chocolat et streusel au cacao*

~

Vegetal Camargue rice with vanilla, pears stewed and chestnuts

*Riz de Camargue fondant végétal à la vanille, poires confites et châtaignes*

~

Rum and raisin baba, hazelnut infused cream

*Baba au Rhum et raisins, crème infusée noisette*

~

Roasted apple, crème fraîche, caramel ice cream and buckwheat crumble

*Pomme rôtie, crème fraîche, glace caramel et crumble de sarrasin*



PETITS FOURS

*Mignardises*



DRINKS

Glass of Champagne Devaux

*Une Coupe de Champagne Devaux*

Three glasses of wine :

*Trois verres de vin :*

Bourgogne Saint Véran AOC Domaine Innocenti

Coteaux d'Aix en Provence AOP Commanderie de la Bargemone

Bordeaux - St Emilion AOC Château Belle Assise Coureau

½ bottle of filtered water, still or sparkling

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

Coffee or Tea

*Café ou Thé*

