

Menu Madame

Madame Brasserie à la Tour Eiffel



ENTRÉE

Mimosa d'asperges blanches aux
pousses de cresson et œufs de truite

Tartelette aux navets printaniers avec
confit d'oignons caramélisés et
cornichons

PLAT PRINCIPAL

Gigot d'agneau cuit lentement pendant
7 heures, purée d'artichauts à la vanille
Bourbon, jus de perles

Dorade légèrement poêlée avec
épeautre, jus de carotte et d'orange, et
pesto de petits pois

Fricassée de poulet fermier et cidre
aux champignons de crimin, pommes de
terre nouvelles et lard fumé

Mini macaronis coudés Madame
Brasserie au jambon d'Île-de-France,
sauce crémeuse à la poulet et comté
AOP

DESSERT

Crème au chocolat à la viennoise avec
nougatineaux éclats de cacao

Biscuit breton à la fraise et à la
rhubarbe avec une sublime crème à la
vanille

BOISSONS

Verre de champagne Devaux

1/2 bouteille d'eau filtrée plate ou
gazeuse - Castalie

Trois verres de vin (AOC Saint-Emilion
Château Belle Assise Coureau, AOC
Saint-Véran Domaine Innocent, AOC
Côtes-de-Provence - Love by Léoube)

Café ou thé (Grande Réserve Richard
Kusmi Tea Paris)