



MADAME BRASSERIE

## MADAME MENU

Lunch

Choose an option for the starter the main dish and the dessert

### STARTER

*Entrée*

White asparagus, hazelnuts and mousseline sauce  
with Bottarga

*Asperges blanches, noisettes, poutargue et sauce mousseline*

~

Medium-rare veal medallion served cold, crisp toast with olive,  
anchovies and capers

*Médaille de veau rosé servi froid, toast croustillant à l'olive, anchois et câpres*



### MAIN DISH

*Plat*

Hake steak with French-style peas and artichoke cream

*Pavé de merlu, petits pois à la française, crème d'artichaut*

~

Beef tartare and sautéed new potatoes with thyme

*Tartare de bœuf, pommes de terre grenaille sautées au thym*

~

Stuffed tomato\* and French bulgur wheat with herbs

*Belle tomate farcie, boulgour français aux herbes*

~

Fresh pappardelle pasta, artichoke cream and spring vegetables

*Pappardelles fraîches, crème d'artichaut et légumes printaniers*



### DESSERT

*Dessert*

Madame Brasserie lemon meringue tartlet

*Meringuée au citron de Madame Brasserie*

~

Chocolate liégeois with whipped cream

*Chocolat liégeois, Chantilly*

