MADAME BRASSERIE

# GUSTAVE MENU

Dinner

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

## STARTER

*Entrée*

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

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

~

Lightly-seared Niçoise-style tuna

*Thon blanc snacké façon niçoise*

~

White asparagus, hazelnuts with French Caviar

*Asperges blanches, noisettes, caviar français*

## MAIN DISH

*Plat*

Vol-au-vent, farmhouse chicken, morel mushrooms, asparagus and truffle

*Vol au vent, volaille fermière, morilles, asperges et truffe*

~

Truffled traditional chicken fricassee and crispy rice with Comté cheese

*Fricassée de volaille à l'ancienne truffée, riz croustillant au Comté*

~

Meunière-style sole fillet with roasted green asparagus and toasted buckwheat sauce

*Demi-sole façon meunière, asperges vertes rôties, sauce au sarrasin torréfié*

## DESSERT

*Dessert*

Madame Brasserie lemon meringue tartlet

*Meringuée au citron de Madame Brasserie*

~

Coffee profiterole with gianduja sauce

*Profiterole au café, sauce gianduja*

~

Chocolate liégeois with whipped cream

*Chocolat liégeois, Chantilly*

Non-contractual document, menus subject to change without notice.