



MADAME BRASSERIE

VALENTINE'S DAY
FEBRUARY 14, 2024

SAINT-VALENTIN

MENU

STARTER

ENTRÉE

Crab, fine celery, green apple and coriander cream

Tourteau, fine crème de céleri, pomme verte et coriandre

FIRST DISH

PREMIER PLAT

Maison Vérot savoury pie, meat jus acidulated

Tourte de la Maison Vérot, jus de viande acidulé

SECOND DISH

SECOND PLAT

Scallops, butternut squash couscous with roasted hazelnuts, and rosé
Champagne emulsion

*Saint-Jacques, semoule de courge butternut et noisettes torréfiées,
émulsion de champagne rosé*

OR

Duckling fillet with parsnip mousseline, roasted Williams pear, and red
wine sauce

Filet de canette, mousseline de panais, poire williams rôti et sauce vin rouge

DESSERT

DESSERT

Vanilla Désir Glacé with clementine and sage sorbet

Désir Glacé à la vanille, sorbet clémentine à la sauge

PETITS-FOURS

MIGNARDISES



MADAME BRASSERIE

VALENTINE'S DAY
FEBRUARY 14, 2024

SAINT-VALENTIN



DRINKS

BOISSONS

1 glass of Champagne Devaux

1 coupe de Champagne Devaux

Three glasses of wine :

Trois verres de vin au choix :

Côtes-de-Provence - AOC Love by Léoube Bio

Bourgogne Saint Véran AOC Domaine Innocenti

Sainte-Emilion- AOC Château belle-assise

½ bottle of filtered water, still or sparkling

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

Coffee or Tea

Café ou Thé