

Menu Grande Dame

Madame Brasserie à la Tour Eiffel



ENTRÉE

Crème de petits pois avec œuf à la coque, fromage frais et blinis au caviar

Pâté en croûte Maison Verot aux jeunes pousses d'épinards et radis croquants

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

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

PREMIER PLAT

Tarte Maison Verot aux pistaches et feuilles de pissenlit

SECOND PLAT

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

Médailon de filet de veau, caviar d'aubergines à la crème de sésame et tomates cerises confites

Gnocchi au salpicon de homard bleu à la parisienne, légumes finement coupés en dés et basilic frais

MIGNARDISES

DESSERT

Fromages « Comté AOP Grande Réserve » et « Saint-Nectaire Fermier AOP »

Tartelette sablée au citron fourrée d'un sorbet meringué

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

Crème au chocolat à la viennoise avec nougatine aux éclats de cacao

Gâteau baba aux fraises avec crème légère, cognac et Grand Marnier

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 Innocenti, AOC Côtes-de-Provence - Love by Léoube)

Café ou thé (Grande Réserve Richard ; Kusmi Tea Paris)