

EXEMPLE OF DINNER MENU - MENU GUSTAVE

STARTER

Pâté en croûte de la Maison Lenôtre, salade de carmine à la moutarde, noisettes et persil - *Maison Lenôtre pâté-en-croûte, red chicory leaves with mustard, hazelnuts and parsley*
ou / or

Pistou d'hiver au petit épeautre, œuf coulant, légumes fondants et condiment végétal - *Winter pistou soup with einkorn, soft-boiled egg, melt-in-your-mouth vegetables and plant-based condiment*
ou / or

Truite fumée sur rémoulade de céleri-rave et pomme, œufs de truite - *Smoked trout on a celeriac and apple remoulade with trout roe*

MAIN DISH

Riz crémeux de Camargue au Comté, brocoli tige, champignons de saison d'Île de France - *Creamy Camargue rice with Comté cheese, stem broccoli and seasonal Île-de-France mushrooms*
ou / or

Moelleux de Saint-Jacques, fondue de poireaux, muscade et butternut - *Scallop moelleux with leek fondue, nutmeg and butternut squash*
ou / or

Poitrine de veau laquée au jus, riz croustillant de Camargue, salsifis et carotte fane - *Veal breast glazed in jus, crispy Camargue rice, salsify and spring carrots*

DESSERT

Tartelette sablée aux pommes vertes, ganache blanche à la fleur de shiso - *Green apple shortbread tartlet with shiso flower white ganache*
ou / or

Crème chocolatée façon viennois, nougatine au gruë de cacao - *Viennese-style chocolate cream with cacao nib nougatine*
ou / or

Œufs à la neige aux agrumes, crème anglaise au citron, zestes et jus - *Citrus-flavoured île flottante with lemon zest custard sauce and citrus gelée*

DRINKS

1 coupe de champagne, 2 verres de vin, 1/2 bouteille eau plate ou gazeuse, café ou thé - *1 glass of champagne, 2 glasses of wine, 1/2 bottle still or sparkling water, coffee or tea*

CHILDREN'S MENU

STARTER

Pâté en croûte de la Maison Lenôtre, salade de carmine à la moutarde, noisettes et persil - *Maison Lenôtre pâté-en-croûte, red chicory leaves with mustard, hazelnuts and parsley*
ou / or

Pistou d'hiver au petit épeautre, œuf coulant, légumes fondants et condiment vegetal - *Winter pistou soup with einkorn, soft-boiled egg, melt-in-your-mouth vegetables and plant-based condiment*

MAIN DISH

Pâtes tour Eiffel artisanales d'Île de France, Emmental et jambon blanc - *Handmade Île-de-France Eiffel Tower pasta with ham and Emmental cheese*
ou / or

Poitrine de veau laquée au jus, riz croustillant de Camargue et carotte fane - *Veal breast glazed in jus, crispy Camargue rice, spring carrots*

DESSERT

Crème chocolatée façon viennois, nougatine au gruë de cacao - *Viennese-style chocolate cream with cacao nib nougatine*
ou / or

Œufs à la neige aux agrumes, crème anglaise au citron, zestes et jus - *Citrus-flavoured île flottante with lemon zest custard sauce and citrus gelée*

DRINK

Boisson soft 25 cl - *Soft drink 25 cl*