MADAME BRASSERIE

MENU GUSTAVE

Dîner

ENTRÉE

(au choix)

Pâté en croûte de la Maison Verot, pousses d'épinards et radis croquants

~

Asperges blanches mimosa, pousses de cresson et œufs de truite

~

Tartelette aux navets de printemps, confit d'oignons caramélisés et condiment pickles

PLAT

(au choix)

Daurade Royale snackée, petit épeautre, jus carotte-orange et pistou de pois

~

Grenadin de veau, caviar d'aubergines à la crème de sésame et tomates cerise confites

~

Gnocchis et salpicon de homard bleu à la parisienne, brunoise de légumes et basilic frais

DESSERT

(au choix)

Tartelette sablée citron, cœur de sorbet meringué

~

Biscuit breton fraise-rhubarbe, crème sublime à la vanille

~

Crème chocolatée façon viennois, nougatine au grué de cacao

BOISSONS

Coupe de Champagne Devaux ou soft
1/2 bouteille d'eau filtrée, plate ou gazeuse - Castalie
2 verres de vin rouge ou blanc ou rosé :
AOC Graves Château Pouyanne
AOP Côtes du Roussillon - Bila Haut
AOC Côtes-de-Provence – Love by Leoube
Thé ou café: Grande Réserve Richard; Kusmi Tea Paris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération

Document non contractuel, menus susceptibles de modifications sans préavis.
Menus valables du 23 avril 2025 au 8 juillet 2025 inclus.