



MENU GUSTAVE

Dîner

ENTRÉE

(au choix)

Pâté en croûte de la Maison Lenôtre, salade de carmine à la moutarde, noisettes et persil

~

Velouté de potimarron, foie gras de canard, châtaignes et vert de cébette

~

Truite fumée sur rémoulade de céleri-rave et pomme, œufs de truite

PLAT

(au choix)

Ragoût de homard bleu à la Bourguignonne, pommes grenailles et champignons d'Île de France

~

Boudin blanc de noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux, muscade et butternut

~

Poitrine de veau laquée au jus, riz croustillant de Camargue, salsifis et carotte fane

DESSERT

(au choix)

Tartelette sablée aux pommes vertes, ganache blanche à la fleur de shiso

~

Crème chocolatée façon viennois, nougatine au grué de cacao

~

Œufs à la neige aux fruits noirs, gel cassis, crème anglaise au miel de la Ferme des Clos

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