



MADAME BRASSERIE

## GUSTAVE MENU



Dinner

Choose an option for the starter, the main dish and the dessert

### STARTER

Entrée

Dubarry cream of cauliflower cream soup, crispy tofu,  
french caviar

*Velouté Dubarry, tofu croustillant, caviar français*

~

Crab, fine celery, green apple and coriander cream

*Tourteau, fine crème de céleri, pomme verte et coriandre*

Chicory salad, fresh goat's cheese, smoked duck breast,  
walnut oil vinaigrette

*Salade d'endives, chèvre frais, magret de canard fumé, vinaigrette à l'huile de noix*



### MAIN DISH

Plat

Beef Bourguignon, mashed potatoes, Bordelaise sauce

*Bœuf Bourguignon, purée de pommes de terre, sauce bordelaise*

~

Free-range corn-fed chicken,  
spinach and mushroom cannelloni au gratin

*Volaille jaune fermière, cannelloni aux épinards et champignons gratiné*

~

Lightly seared sea bass fillet, fennel risotto with dill,  
orange beurre blanc sauce

*Pavé de bar snacké, risotto de fenouil à l'aneth, beurre blanc à l'orange*



### DESSERT

Dessert

Tatin-style confit apple, buckwheat crumble and crème fraîche

*Pomme confite façon Tatin, crumble de sarrasin et crème fraîche*

~

Dark chocolate ice cream profiterole, Gianduja sauce

*Profiterole crème glacée chocolat noir, sauce au Gianduja*

~

Chestnut mandarin Mont-Blanc cake

*Mont-Blanc châtaigne mandarine*





MADAME BRASSERIE

M E N U G U S T A V E



D i n n e r

DRINKS

*Boissons*

Glass of Champagne Devaux

*Une Coupe de Champagne Devaux*

Two glasses of wine :

*Deux verres de vins :*

Bordeaux Kressmann Monopole Blanc

Coteaux d'Aix en Provence AOP Commanderie de la Bargemone

Bordeaux Graves AOP Château Pouyanne

½ bottle of filtered water, still or sparkling

*½ bouteille d'eau filtrée, plate ou gazeuse*

Coffee or Tea

*Café ou Thé*

