



MADAME BRASSERIE

M E N U G U S T A V E

D î n e r

ENTRÉE

Pâté en croûte de la Maison Vérot, condiment truffe noire
et pickles de légumes

~

Tartelette chèvre frais du père Fabre, betterave et noisettes

~

Velouté de courge butternut, raviole de champignons, châtaigne
et truffe



PLAT

Vol au vent, volaille fermière et ris de veau, champignons et truffe

~

Bar snacké, chou-fleur et noisettes torréfiées, sauce Noilly Prat
aux coques et salicornes

~

Filet de volaille jaune fermière, mousseline de céleri truffée,
jus à l'orange



DESSERT

Mousse au chocolat noir intense, biscuit moelleux au chocolat et
streusel au cacao

~

Riz de Camargue fondant végétal à la vanille, poires confites et
châtaignes

~

Pomme rôtie, crème fraîche, glace caramel et crumble de sarrasin

