



MENU GUSTAVE

Dîner

ENTRÉE

(au choix)

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

~

Pistou d'hiver au petit épeautre, œuf coulant, légumes fondants et condiment végétal

~

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

PLAT

(au choix)

Riz crémeux de Camargue au Comté, brocoli tige, champignons de saison d'Île de France

~

Moelleux 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 gruë de cacao

~

Œufs à la neige aux agrumes, crème anglaise au citron, zestes et jus