MADAME BRASSERIE

MENU GUSTAVE

Dîner

ENTRÉE

(au choix)

Tartelette de betteraves plurielles, bleu de Gex, confit de poire

~

Truite fumée, rémoulade de chou-fleur au raifort, tarama au wasabi

~

Pâté en croûte volaille et canard à la pistache, pickles de chou-fleur et pousses de moutarde

PLAT

(au choix)

Riz crémeux de Camargue, potimarron et pignons rôtis

~

Filet de daurade royale, crevettes, chou romanesco caramélisé

~

Volaille fermière farcie de champignons, purée persillée, crème et cresson

DESSERT

(au choix)

Tartelette façon crème brulée

~

Pot de crème à la vanille de Madagascar, pomme verte et gingembre

~

Fondant au grand cru de chocolat noir, crème anglaise à la vanille

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 :
AOP Médoc Château Lalande Villeneuve
Vin de France - Duo des Mers Sauvignon Viognier
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 mercredi 14 octobre au mardi 12 janvier inclus