



MENU GUSTAVE

Dîner

ENTRÉE

(au choix)

Crèmeux d'artichauts, jus de barigoule, oignons frits et tapenade

~

Tartelette façon niçoise, condiment curry

~

Pâté en croûte de la Maison Lenôtre et pickles de melon

PLAT

(au choix)

Petit épeautre façon risotto, curcuma, crème de tomates, fenouil et parmesan

~

Daurade en aioli, légumes vapeur et pommes de terre grenaille

~

Paleron de veau confit à la Marengo, crèmeux de maïs et champignons

DESSERT

(au choix)

Pot de crème à la vanille, pêche et groseille façon Melba

~

Tartelette sablée amande, crème citron-menthe et meringue

~

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