



DINER - MENU GUSTAVE

ENTRÉES

- Médaillon de veau rosé servi froid, toast croustillant à l'olive, anchois et câpres
- Thon blanc snacké façon niçoise
- Gaspacho de tomate, mozzarella et basilic

PLATS

- Vol au vent terre et mer, volaille fermière et homard
- Fricassée de volaille, riz croustillant au Comté
- Daurade, trio de courgettes à l'estragon, beurre citronné

DESSERTS

- Meringuée au citron de Madame Brasserie
- Profiterole au café, sauce gianduja
- Chocolat liégeois, Chantilly





DINNER - GUSTAVE MENU

STARTER

- Medium-rare veal medallion served cold, crisp toast with olive, anchovies and capers
- Lightly-seared Niçoise-style tuna
- Tomato gazpacho with mozzarella and basil

MAIN DISH

- Surf and turf vol-au-vent with farmhouse chicken and lobster
- Chicken fricassee and crispy rice with Comté cheese
- Sea bream, trio of courgettes with tarragon, lemon butter

DESSERT

- Madame Brasserie lemon meringue tartlet
- Coffee profiterole with gianduja sauce
- Chocolate liégeois with whipped cream

