



DINER - MENU GUSTAVE

ENTRÉES

- 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, châtaignes et truffe

PLATS

- Vol au vent, volaille fermière et ris de veau, champignons et truffe
- Bar snacké, embeurrée de chou vert au citron confit, sauce Noilly Prat, coques et salicornes
- Filet de volaille jaune fermière, cannelloni courge butternut, jus à l'orange

DESSERTS

- 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
- Poire Belle-Hélène, glace à la vanille et sauce chocolat

