



DINNER - GUSTAVE MENU

STARTER

- Maison Vérot pâté-en-croûte and two-carrot remoulade with mustard and Île-de-France honey vinaigrette
- Organic green lentil soup from Michaud le Petit Jard with blue lobster salpicon
- Shellfish Bavarian cream with crab, coral vinaigrette and fennel

MAIN DISH

- Old fashioned veal chuck with crispy Camargue rice and spring carrots
- Sea bass fillet, Dubarry cream of cauliflower soup, Grenobloise caper, lemon and butter sauce and baby spinach
- Scallops with caviar butter, root vegetables and mashed potatoes

DESSERT

- Bourdaloue shortbread tartlet with pear and lime
- Creamy vanilla rice pudding with salted caramel Winter
- Leaf dessert with meringue and chocolate mousse





DINER - MENU GUSTAVE

ENTRÉES

- Pâté en croûte de la Maison Verot, rémoulade aux deux carottes, vinaigrette au miel d'Ile de France et moutarde
- Velouté de lentilles vertes BIO de Michaud le Petit Jard, salpicon de homard bleu
- Bavarois de crustacés, chair de tourteau, vinaigrette corail et fenouil

PLATS

- Paleron de veau façon grand-mère, riz croustillant de Camargue et carottes fanes
- Filet de bar, chou-fleur façon Dubarry, sauce grenobloise et pousses d'épinards
- Noix de coquilles Saint-Jacques au beurre de caviar, légumes racines et pomme purée

DESSERTS

- Tartelette sablée Bourdaloue, poire et citron vert
- Riz au lait crémeux à la vanille, caramel à la pointe de sel
- Feuille d'hiver, meringue française et mousse chocolat

