



DINER - MENU GUSTAVE

ENTRÉES

- Médaillon de veau rosé servi froid, toast croustillant à l'olive, anchois et câpres
- Thon blanc snacké façon niçoise
- Asperges blanches, noisettes et sauce mousseline, caviar français

PLATS

- Vol-au-vent, volaille fermière, morilles, asperges et truffe
- Fricassée de volaille à l'ancienne truffée, riz croustillant au Comté
- Demi-sole façon meunière, asperges vertes rôties, sauce au sarrasin torréfié

DESSERTS

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

