



DINER - MENU GUSTAVE

ENTRÉES

- Pâté en croûte de la Maison Verot, pousses d'épinards et radis croquants
- Truite fumée de l'Éclimont, faisselle en blanc-manger et mesclun
- Tartelette aux tomates mi-confites, découpées à cru et triple-crème Saint-Antoine

PLATS

- Daurade Royale snackée, petit épeautre, jus carotte-orange et pistou de pois
- Grenadin de veau, caviar d'aubergines à la crème de sésame et tomates cerise confites
- Gnocchis et salpicon de homard bleu à la parisienne, brunoise de légumes et basilic frais

DESSERTS

- Tartelette sablée citron, cœur de sorbet meringué
- Biscuit breton pomme-figue, crème sublime à la vanille
- Crème chocolatée façon viennois, nougatine au grué de cacao





DINNER - GUSTAVE MENU

STARTER

- Maison Verot pâté-en-croûte with baby spinach and crunchy radishes
- Éclimont smoked trout with savoury fresh cheese blancmange and mixed baby greens
- Semi-confit tomato tartlet with chopped fresh tomatoes and Saint-Antoine triple cream cheese

MAIN DISH

- Lightly seared gilthead seabream with einkorn, carrot and orange jus, and pea pesto
- Veal fillet medallion, aubergine caviar with sesame cream and confit cherry tomatoes
- Gnocchi with Parisian-style blue lobster salpicon, finely diced vegetables and fresh basil

DESSERT

- Lemon shortbread tartlet with a meringue-sorbet centre
- Apple and fig Breton biscuit with vanilla-flavoured mascarpone whipped cream
- Viennese-style chocolate cream with cacao nib nougatine

