



DINER - MENU GUSTAVE

ENTRÉES

- Pâté en croûte de la Maison Lenôtre, salade de carmine à la moutarde, noisettes et persil
- Velouté de potimarron, foie gras de canard, châtaignes et vert de cébette
- Truite fumée sur rémoulade de céleri-rave et pomme, œufs de truite

PLATS

- Ragoût de homard bleu à la Bourguignonne, pommes grenailles et champignons d'Île de France
- Boudin blanc de noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux, muscade et butternut
- Poitrine de veau laquée au jus, riz croustillant de Camargue, salsifis et carotte fane

DESSERTS

- Tartelette sablée aux pommes vertes, ganache blanche à la fleur de shiso
- Crème chocolatée façon viennois, nougatine au grué de cacao
- Œufs à la neige aux fruits noirs, gel cassis, crème anglaise au miel de la Ferme des Clos





DINNER - GUSTAVE MENU

STARTER

- Maison Lenôtre pâté-en-croûte, red chicory leaves with mustard, hazelnuts and parsley
- Cream of red kuri squash, soft-boiled egg, chestnuts and spring onion greens
- Smoked trout on a celeriac and apple remoulade with trout roe

MAIN DISH

- Bourguignon-style blue lobster stew with new potatoes and Île-de-France mushrooms
- Scallop white pudding with leek fondue, nutmeg and butternut squash
- Veal breast glazed in jus, crispy Camargue rice, salsify and spring carrots

DESSERT

- Green apple shortbread tartlet with shiso flower white ganache
- Viennese-style chocolate cream with cacao nib nougatine
- Floating island with black berries, blackcurrant gel and custard sauce with Ferme des Clos honey

