

## **MENU GUSTAVE EIFFEL**

### ENTRÉES

**Le pâté en croûte « tout volaille-veau » à la pistache, la betterave en condiment**

*Volaille fermière, poitrine de veau, foie gras et pistaches en croûte de pâte sablée,  
servi avec un tartare de betteraves cuites*

**ou**

**Le Colors Paradis**

*Saumon fumé, crème raifort, purée de brocolis, œufs de saumon et sabayon au beurre fumé*

**ou**

**Gaspacho « concombre-yaourt », tarama wasabi et poutargue**

*Soupe de jus de concombre et yaourt, brunoise de concombre, quenelle de tarama wasabi,  
une râpée de poutargue et des tuiles dentelles croustillantes aux graines de pavot*

### PLATS

**Saumon façon « Kouloubiac », beurre blanc au gingembre**

*Filet de saumon, riz, épinards et œufs bio cuits à l'étouffée en pâte feuilletée*

**ou**

**Navarin d'agneau à la sauge et citron confit**

*Epaule d'agneau mijotée, navets, carottes et oignons nouveaux  
assaisonnés à l'huile de « sauge, anchois, olive ». Citron confit en finition*

**ou**

**Multicolore de légumes, œuf parfait et parmesan**

*Légumes chauds: purée d'artichauts, carottes multicolores, betteraves jaunes, tomates confites, poireaux,  
radis multicolores, navets. Un œuf bio cuit à 64°C, une belle tuile de parmesan et ciboulette*

### DESSERTS

**French Kiss**

*Ganache montée parfumée à la bergamote et insert framboise*

**ou**

**French Cancan**

*Biscuits cuillères, sorbet rhubarbe et cassis, meringue en forme de robe à l'envers et jambes chocolat*

*Menu Printemps/Eté 2023 – Signé Guy Savoy*