



DINNER - GUSTAVE MENU

STARTER

- Tomato tartlet with cream cheese and olives
- Melon soup with verbena, cured ham and crispy toast
- Pâté-en-croûte with pickled mustard seeds, and Meaux mustard and honey vinaigrette

MAIN DISH

- Duckling fillet with sweet and sour jus, roasted carrots and potato mousseline
- Monkfish medallions with lobster bisque and einkorn with confit lemon
- Tender beef with summer vegetables and Bordelaise sauce

DESSERT

- Peach and lemon thyme Vacherin cake
- Cream dessert with chocolate and buckwheat popcorn
- Like a raspberry cake with blackberries and almonds





DINER - MENU GUSTAVE

ENTRÉES

- Tartelette de tomates, fromage frais aux olives
- Soupe de melon à la verveine, jambon sec, toast croustillant
- Pâté en croûte, graine de moutarde pickles, vinaigrette moutarde de Meaux et miel

PLATS

- Filet de canette, jus aigre doux, carotte rôtie et mousseline
- Médallions de lotte, bisque de homard, haricots coco au citron confit
- Bœuf fondant, légumes d'été, sauce Bordelaise

DESSERTS

- Vacherin pêche et thym citron
- Crème au chocolat et popcorn au sarrasin
- Comme un framboisier, mûres et amandes

