



DINER - MENU GUSTAVE

ENTRÉES

- Velouté Dubarry, tofu croustillant
- Tourteau, fine crème de céleri, pomme verte et coriandre
- Salade d'endives, chèvre frais, magret de canard fumé, vinaigrette à l'huile de noix

PLATS

- Bœuf Bourguignon, purée de pommes de terre, sauce bordelaise
- Volaille jaune fermière, cannelloni aux épinards et champignons gratiné
- Pavé de bar snacké, risotto de fenouil à l'aneth, beurre blanc à l'orange

DESSERTS

- Pomme confite façon Tatin, crumble de sarrasin et crème fraîche
- Profiterole crème glacée chocolat noir, sauce au Gianduja
- Mont-Blanc châtaigne mandarine





DINNER - GUSTAVE MENU

STARTER

- Dubarry cream of cauliflower cream soup, crispy tofu
- Crab, fine celery, green apple and coriander cream
- Chicory salad, fresh goat's cheese, smoked duck breast, walnut oil vinaigrette

MAIN DISH

- Beef Bourguignon, mashed potatoes, Bordelaise sauce
- Free-range corn-fed chicken, spinach and mushroom cannelloni au gratin
- Lightly seared sea bass fillet, fennel risotto with dill, orange beurre blanc sauce

DESSERT

- Tatin-style confit apple, buckwheat crumble and crème fraîche
- Dark chocolate ice cream profiterole, Gianduja sauce
- Chestnut mandarin Mont-Blanc cake

