



DINNER - GUSTAVE MENU

STARTER

- Organic green lentil soup from Michaud le Petit Jard with scallops
- Maison Vérot pâté-en-croûte and two-carrot remoulade with citrus and Île-de-France honey vinaigrette
- Fennel cream with watercress, Bavarian cream and crab

MAIN DISH

- Langoustine with a sweet paprika puff pastry twist, pan-fried chicory and lime-flavoured bisque
- Sea bass fillet, Dubarry cream of cauliflower soup, Grenobloise capers, lemon and butter sauce and baby spinach
- Veal blanquette with vegetables and a rice tuile crisp

DESSERT

- Roasted fig tart with Breton shortbread
- Rice pudding with salted butter caramel
- Mont-Blanc with chestnuts and blackcurrants





DINER - MENU GUSTAVE

ENTRÉES

- Velouté de lentilles vertes BIO de Michaud le Petit Jard, noix de Saint-Jacques
- Pâté en croûte de la Maison Vérot, rémoulade aux deux carottes, vinaigrette aux agrumes et miel d'Ile de France
- Crème de fenouil et cresson, bavaroise, tourteau

PLATS

- Langoustine, torsade au paprika doux, endives poêlées, bisque parfumée au citron vert
- Filet de bar, chou-fleur façon Dubarry, sauce grenobloise, pousses d'épinards
- Blanquette de veau, légumes et tuile de riz croustillante

DESSERTS

- Tarte aux figues rôties, sablé breton
- Riz au lait et caramel beurre salé
- Mont-blanc aux marrons et cassis

