



DINER - MENU GUSTAVE

ENTRÉES

- Pâté en croûte au foie gras de la Maison Vérot
- Œuf Bio d'Ile de France croustillant, asperges vertes vinaigrette fruits rouges et Comté
- Tartelette de petits pois, caillé de chèvre du Père Fabre et cresson

PLATS

- Volaille jaune fermière, cannelloni d'épinards et fromage frais, jus Marengo
- Pavé de bar snacké, artichaut poivrade, oignons doux
- Risotto d'épeautre lié au Cantal, légumes de saison

DESSERTS

- Fromage de chèvre du Père Fabre, miel d'Ile de France
- Fondant au chocolat à l'ancienne, crème anglaise infusée aux éclats de grué
- Pavlova végétale, fraises, pralines roses et verveine fraîche
- Rhubarbe confite aux Berlingots et sorbet fromage blanc sur pain de Gênes

