

MENU GUSTAVE

Dîner

ENTRÉE

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

PLAT

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

DESSERT

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

