

MENU GUSTAVE EIFFEL

ENTRÉES

Le pâté en croûte « tout volaille-veau » à la pistache, la betterave en condiment

*Volaille fermière, poitrine de veau, foie gras et pistaches en croûte de pâte sablée,
servi avec un tartare de betteraves cuites*

OU

Le Colors Paradis

Saumon fumé, crème raifort, purée de brocolis, œufs de saumon et sabayon au beurre fumé

OU

Velouté de champignons, « chou-fleur-noisette », comté croustillant

Soupe de champignons de Paris, purée de chou-fleur, noisettes torréfiées et tuile de « comté-emmental »

PLATS

Saumon façon « Kouloubiac », beurre blanc au gingembre

Filet de saumon, riz, épinards et œufs bio, cuits à l'étouffée en pâte feuilletée

OU

La cocotte « bœuf-carottes »

Paleron cuit au vin rouge, servi bien fondant avec des carottes cuites dans le jus de bœuf

OU

Multicolore de légumes, œuf parfait et parmesan

*Légumes chauds: purée d'artichauts, carottes multicolores, betteraves jaunes, tomates confites, poireaux,
radis multicolores, navets. Un œuf bio cuit à 64°C, une belle tuile de parmesan et ciboulette*

DESSERTS

French Kiss

Saveur exotique, sorbet ananas combawa, insert mangue passion, biscuit cuillère, enrobage chocolat noir

OU

La poire dans le coing

Ganache montée à la poire, insert pâte de coing, biscuit sablé

Menu Automne/Hiver 2023-2024 – Signé Guy Savoy

GUSTAVE EIFFEL MENU

STARTERS

« Poultry and veal » paté with pistachios, beetroot as a condiment

*Free-range poultry, veal breast, foie gras and pistachios in a shortbread crust,
served with a cooked beetroots tartare*

or

Colors Paradis

Smoked salmon, horseradish cream, mashed broccoli, salmon eggs and smoked butter sabayon

or

Mushroom velouté, "cauliflower-hazelnut", crispy Comté cheese

Paris mushroom soup, mashed cauliflower, roasted hazelnuts and "comté-emmental" tuile

MAIN COURSES

"Kouloubiac" style salmon, white butter sauce ginger infusion

Salmon fillet, rice, spinach and organic eggs baked in puff pastry

or

Cocotte "beef & carrots"

Beef chuck cooked in red wine, served with carrots cooked in beef jus.

or

Multicolored vegetables, perfect egg and parmesan

*Cooked vegetables: mashed artichoke, multicolored carrots, yellow beets, candied tomatoes, leeks,
multicolored radishes, and turnips. An organic egg cooked at 64°, parmesan tuile and chive*

DESSERTS

French Kiss

*Exotic flavour, combawa pineapple sorbet, mango passion fruit insert,
on a ladyfinger biscuit coated in dark chocolate*

or

The pear in the quince

*Whipped pear ganache, quince paste insert, shortbread biscuit. In the shape of a white chocolate cloud and
feather.*

Autumn/Winter Menu 2023-2024 – Signed by Guy Savoy