

Menu Gustave Flaubert

59 € 1 entrée

70.00 € 2 entrées

Entrée au choix

Emincé de Saint Jacques en réduction de clémentine,
pistaches & sarasin grillé
Gravlax de saumon mariné betterave, vodka, œuf de saumon, Blinis
Foie Gras de canard mis cuit, gelée d'oignons rouges et pickles

Trou Champenois (supplément de 7,00 €)

Plat principal au choix

Rognon de Veau façon Grand- Mère
Quasi de Veau crumble au cumin jus glacé, déclinaison de carottes
Feuilleté de Magret de canard, duxelles de champignons,
sauce gastrique cerises griottes, endive braisée
Rouleau de Bar farcie mousse Langoustines,
beurre Nantais, flan de légumes

Ronde de fromages affinés de nos régions

Dessert au choix

Sablé, déclinaison chocolats lait, noir, blanc coulis passion
Noisetier crème praliné, brisures de meringue
Tatin Gelée de pommes en marmelade, crème à la cannelle

Spécial

Possibilité de formule végétarienne ou végétane, petit pain sans gluten, sur les conseils du chef
A la demande lors de la commande

Suivant le marché de Rungis - Viande d'origine CE – Le prix du menu s'entend hors boissons, service compris