

Menu Gustave Flaubert

54 € 1 entrée

66 € 2 entrées

Entrée au choix

Gambas rôties, risotto au jus de viande et zestes d'agrumes
Marbré de foie gras au poivre, chutney de poire fruits secs, pain grillé
Cassiolette d'escargots à la crème d'ail, flambé à la fine de l'Aube

Trou Champenois (supplément de 7,00 €)

Plat principal au choix

Ris de veau croustillant noisette, jus glacé au thym
(supplément 5 €)
Suprême de colvert, foie gras poêlé, sauce griottines
Filet de bœuf aux morilles
Médallions de lotte à la Dugléré, tuile d'encre seiche, noix de Saint-Jacques snackées

Ronde de fromages affinés de nos régions

Dessert au choix

Religieuse, craquelin, crème pistache miroir de chocolat, compotée de mangue
Lingot chocolat au lait, guimauve à la vanille éclats de cajou, brunoise de pommes caramélisées
Sphère banane caramel, macaron, coulis de chocolat aux fruits exotiques

Spécial

Possibilité de formule végétarienne ou végane, 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