

Menu Gustave Flaubert

52 € 1 entrée

64 € 2 entrées

Entrée au choix

Saint-Jacques betterave fumées, foie gras mi- cuit, huilerette de noisette, fèves de soja grillées
Huîtres chaudes et gambas, sabayon au Champagne
Cassolette de ris de veau et escargots, jus aillé
Suggestion du Chef suivant le marché

Trou Champenois (supplément de 7,00 €)

Plat principal au choix

Noisette d'agneau à la forestière
Magret de canard façon mendiant, foie gras poêlé
Filet de bœuf à la Périgourdine
Arrivage de la mer ou de nos rivières
Fabrication du Chef

Ronde de fromages affinés de nos régions (Brie de Meaux, Chaource, Langres, feuilles de salade)

Dessert au choix

Eclair aux éclats de noix de cajou, glace vanille chocolat Caranoa
Entremet poire caramel, éclats de poivre noir de Madagascar, caramel crème
Glacé clémentine chocolat blanc passion, craquant chocolat noir
Proposition du jour

Les propositions changent quotidiennement : Entrées, viandes, poissons et desserts

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