

Menu Gustave Flaubert

52 € 1 entrée

64 € 2 entrées

Entrée au choix

Tartare de bonite aux groseilles, avocat et oignon blanc

Cocotte de coquillages de nos côtes

Foie gras de canard, gelée de vin à l'orange, pain grillé aux graines de quinoa

Suggestion du Chef suivant le marché

Trou Champenois (supplément de 7,00 €)

Plat principal au choix

Piccata de veau crémé aux truffes d'été

Duo de foie de veau et foie gras poêlé au vinaigre balsamique

Filet de bœuf aux girolles, jus réduit

Arrivage de la mer ou de nos rivières

Les fabrications du Chef

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

Dessert au choix

Gratiné aux fruits du marché

Glacé framboise chocolat blanc Valrhona, cœur cassis

Finger trois chocolats, éclats de noix de pécan, larmes de passion

Proposition du jour

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

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