



restaurant
à Gouyette

Carte et Menu



Saison

Hiver 2022/2023



*Hors Jours Feries et Menu Special
Tout nos tarifs sont Nets T.T.C*

Bienvenue !

En plus de notre Carte, voici les menus que nous vous proposons :

Menu Petit Gouyette

38,00 €

Uniquement le midi, du Mardi au Vendredi

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

A choisir dans le Menu A Gouyette

Menu A Gouyette

58,00 €

Midi et Soir, du Mardi au Dimanche

Entrée + Plat + Brie de Meaux + Dessert

Menu Découverte

80,00 €

Midi et Soir, du Mardi au Dimanche

*Une sélection du Chef dans sa carte de saison
déclinée en Trio dans chaque assiette, de l'entrée au dessert.*

*Hors Jours Fériés et Menu Special
Tout nos tarifs sont Nets TTC*

La Carte

Nos Entrées

Salade de Homard Bleu et ses Copeaux Foie Gras	47 €
Foie Gras de Canard Poêlé au Verjus de raisin, sur toasts	38 €
Terrine de Foie Gras de Canard Maison et sa Confiture de Jasmin	34 €
Cuisses de Grenouilles Sautées à l'ail et sa Crème de Camembert	32 €
Couronne de Saint Jacques mi-cuites à la Vinaigrette de Reims	26 €
Roulés Croustillants de Langoustine à la Bisque de Homard	26 €
Salade de Chèvre Chaud lardé de Magret de Canard Fumé	24 €
Entrée du Menu "A Gouyette"	20 €

Nos Poissons

Homard Bleu Entier au Beurre de Corail (Selon Disponibilité)	85 €
Duo de Bar et Foie Gras Poêlé au Jus de viande, Pommes Rissolées	44 €
Daurade Royale, Ecrasé de Pomme de Terre et sa Sauce Vierge	42 €
Gambas Flambées au Whisky, Crème de Vanille Bourbon, Riz Thai	38 €
Raie rôtie au Brie de Meaux, Pommes vapeurs	27 €
Plat du Menu "A Gouyette"	26 €

La Carte

Nos Viandes

<i>Tournedos Rossini (Filet de Boeuf et Foie Gras Poêlé sur Toast)</i>	40 €
<i>Filet de Boeuf (Sauce au Poivre ou Roquefort)</i>	36 €
<i>Mignon de Veau à la Moëlle, Sauce Bordelaise</i>	34 €
<i>Trio d'abats (Rognons à l'échalotte, Ris de Veau aux Morilles, Foie de Veau aux Cassis)</i>	34 €
<i>Magret de Canard Poire et Cassis</i>	30 €
<i>Plat du Menu "A Gouyette"</i>	26 €

Choix d'accompagnement de nos Viandes à la carte :

Gratin Dauphinois, Purée de Patate Douce ou Ecrasé de Pomme de Terre.

Nos Desserts

<i>Assiette « A Gouyette » (Assortiment de desserts du Chef)</i>	20 €
<i>Sabayon de Fruits Frais au Champagne</i>	17 €
<i>Moelleux au Chocolat et son Cœur Coulant à la Pistache</i>	16 €
<i>Crêpe Soufflée "Pina Colada"</i>	15 €
<i>Poire Pochée et son Caramel au Beurre Salé, Glace Vanille</i>	15 €
<i>Crème Brulée aux Griottes</i>	13 €
<i>Assiette du Plateau de Fromages</i>	13 €
<i>Quenelles de Sorbets Maison (Poire, Mangue et Cassis)</i>	11 €

Menu « A Gouyette »

- 58 € -

Entrées

Salade « A Gouyette » (salade, magret fumé, lardon, jambon cru, poire, roquefort, noix)
Salade de Queue de Bœuf aux Copeaux de Foie Gras de Canard Maison
Velouté de Potimarron, Emincé de Magret Fumé et ses Croûtons
Croustillant de Munster, Jambon de Pays et ses Copeaux de Pommes Fruits.

Plats

Tête de Veau aux Petits Légumes et Sauce Ravigote
Foie de Veau aux Cassis, Patate Douce et Gratin Dauphinois
Suprême de Pintade à la Crème de Morille, Ecrasé de Pomme de Terre
Rouget à la Moelle et sa Sauce Bordelaise, Riz Thai

"La pointe de brie de Meaux A.O.P"

Desserts

Crème Brulée aux Griottes
Poire Pochée et son Caramel au Beurre Salé, Glace Vanille
Crêpe Soufflée "Pina Colada"
Quenelles de Sorbets Maison (Poire, Mangue et Cassis)