



r e s t a u r a n t
à Gouyette



Saison

Été 2023



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

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

Bienvenue !

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

Menu Petit Gouyette

40,00 €

Uniquement le midi, du Mardi au Vendredi

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

A choisir dans le Menu A Gouyette

Menu A Gouyette

60,00 €

Midi et Soir, du Mardi au Dimanche

Entrée + Plat + Brie de Meaux + Dessert

Menu Découverte

90,00 €

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.*

La Carte

Nos Entrées

Melon Surprise au Homard et Framboises	65 €
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 à la Moutarde de Meaux	32 €
Aumônière de Saumon Fumé et Burrata, Sauce Vierge	32 €
Couronne de Saint Jacques mi-cuites à la Vinaigrette de Reims	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)	90 €
Brochette de la Mer (Lotte, Saint Jacques et Gambas), Sauce Vierge	44 €
Duo de Bar et Foie Gras Poêlé au Jus de viande, Pommes Rissolées	44 €
Cassolette de Lotte au Curry Vert et son Riz Thai	38 €
Poêlée de Saint-Jacques aux Morilles et Tagliatelles Fraîches	32 €
Raie rôtie au Brie de Meaux, Pommes vapeurs	28 €
Poisson du Menu "A Gouyette"	26 €

La Carte

Nos Viandes

Tournedos Rossini, Gratin Dauphinois et Purée de Patate Douce	40 €
Brochette de Viandes (Boeuf, Veau et Agneau), Ecrasé de Pomme de terre et Sauce au Thym	38 €
Filet de Bœuf, Gratin Dauphinois et Purée de Patate Douce	34 €
Ris de Veau aux Morilles et Purée de Patate Douce	34 €
Faux-Filet de Boeuf, Gratin Dauphinois et Purée de Patate Douce	28 €
Viande du Menu "A Gouyette"	26 €

Sauces pour Filet / Faux-Filet de Boeuf : Poivre ou Roquefort

Nos Desserts

Assiette du Plateau de Fromages, Salade et Confitures du Jour	15 €
Assiette « A Gouyette » (Assortiment de desserts du Chef)	20 €
Sabayon de Fruits Frais au Champagne	17 €
Tiramisu aux Framboises	16 €
Moelleux au Chocolat et son Cœur Coulant à la Pistache	16 €
Crêpe Soufflée aux Fruits Rouges	16 €
Crème Brulée à la Pistache	14 €
Quenelles de Sorbets Maison (Fraise, Noix de Coco et Abricot)	12 €

Menu « A Gouyette »

- 60 € -

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

Salade de Foie de Volaille poêlé au Vergus de Raisin

Tartare de Saumon Cru et Avocat, Bouquet de Salade

Plats

Poêlée de Saint Jacques au Curry Vert et ses Tagliatelles Fraiches

Brandade de Morue en Croûte d'herbes et Noix de Pecans

Tête de Veau aux Petits Légumes et Sauce Ravigote

Magret de Canard à la Moutarde de Meaux, Écrasé de Pomme de Terre

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

Desserts

Crème Brulée à la Pistache

Tiramisu aux Framboises

Crêpe Soufflée aux Fruits Rouges

Quenelles de Sorbets Maison (Fraise, Noix de Coco et Abricot)