



restaurant
à **Gouyette**

Saison
Automne 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

Salade de Homard Bleu et ses Copeaux Foie Gras	47 €
Foie Gras de Canard Poêlé au Verjus de raisin, sur toasts	38 €
Bourse de Langoustine, Fondue de Poireau et Sauce Xerès	36 €
Terrine de Foie Gras de Canard Maison et sa Confiture de Jasmin	34 €
Cuisses de Grenouilles à la Crème de "Brie de Meaux" AOP	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

Duo de Bar et Foie Gras Poêlé au Jus de viande, Pommes Rissolées	46 €
Lotte à l'Ail et au Lard sur Ecrasé de Pomme de Terre	38 €
Poêlées de Saint-Jacques aux Lentilles et Beurre Blanc	30 €
Raie rôtie au "Brie de Meaux", Pommes vapeurs	28 €
Poisson du Menu "A Gouyette"	26 €

La Carte

Nos Viandes

<i>Tournedos Rossini, Gratin Dauphinois et Purée de Patate Douce</i>	42 €
<i>Pavé de Cerf aux Poivre Vert, Tagliatelles Fraiches</i>	40 €
<i>Filet de Boeuf, Gratin Dauphinois et Purée de Patate Douce</i>	37 €
<i>Trio d'Abats (Ris de Veau aux morilles, Foie de Veau aux Girolles, Rognons à l'échalotte)</i>	36 €
<i>Médailлон de Veau aux Morilles et son Ecrasé de Pomme de Terre</i>	30 €
<i>Viande du Menu "A Gouyette"</i>	26 €

Sauces pour Filet de Boeuf : Poivre ou Roquefort

Nos Desserts

<i>Assiette du Plateau de Fromages, Salade et Confiture du Jour</i>	15 €
<i>Assiette « A Gouyette » (Assortiment de desserts du Chef)</i>	22 €
<i>Sabayon de Fruits Frais au Champagne</i>	17 €
<i>Crumble Pomme et Rhubarbe et sa Glace Vanille Maison</i>	16 €
<i>Moelleux au Chocolat et son Cœur Coulant à la Pistache</i>	16 €
<i>Crêpe Soufflée à la Poire et son Coulis de Chocolat</i>	16 €
<i>Crème Brulée au Speculos</i>	14 €
<i>Quenelles de Sorbets Maison (Cassis, Mangue et Pamplemousse)</i>	13 €

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

Nid d'escargots à la Crème de "Brie de Meaux" AOP

Velouté de Panais et Emincé de Magret de Canard Fumé

Plats

Rascasse Poêlé à l'Ail et au Lard sur Tagliatelles Fraiches

Estouffade de Sanglier aux Petits Légumes

Tête de Veau aux Petits Légumes et Sauce Ravigote

Foie de Veau aux Girolles, Gratin Dauphinois, Purée de Patate Douce

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

Desserts

Crème Brulée au Speculos

Crumble Pomme et Rhubarbe et sa Glace Vanille Maison

Crêpe Soufflée à la Poire et son Coulis de Chocolat

Quenelles de Sorbets Maison (Cassis, Mangue et Pamplemousse)