



restaurant
à **Gouyette**



Saison

Printemps 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

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.*

La Carte

Nos Entrées

<i>Salade de Homard Bleu et ses Copeaux Foie Gras</i>	47 €
<i>Foie Gras de Canard Poêlé au Verjus de raisin, sur toasts</i>	38 €
<i>Terrine de Foie Gras de Canard Maison et sa Confiture de Jasmin</i>	34 €
<i>Cassolette de Cuisses de Grenouilles au Riesling</i>	32 €
<i>Couronne de Saint Jacques mi-cuites à la Vinaigrette de Reims</i>	26 €
<i>Assiette de Saumon Fumé, ses Blinis et Citron Jaune</i>	24 €
<i>Velouté d'Asperges Violettes, Emincé de Magret Fumé et ses Croûtons</i>	22 €
<i>Salade de Chèvre Chaud lardé de Magret de Canard Fumé</i>	24 €
<i>Entrée du Menu "A Gouyette"</i>	20 €

Nos Poissons

<i>Homard Bleu Entier au Beurre de Corail (Selon Disponibilité)</i>	85 €
<i>Duo de Bar et Foie Gras Poêlé au Jus de viande, Pommes Rissolées</i>	44 €
<i>Fricassée de Lotte & Saint-Jacques aux Endives Braisées Ecrémées</i>	42 €
<i>Filet de Barbue à la Barigoule d'Artichault</i>	38 €
<i>Raie rôtie au Brie de Meaux, Pommes vapeurs</i>	27 €
<i>Poisson du Menu "A Gouyette"</i>	26 €

La Carte

Nos Viandes

<i>Tournedos Rossini, Gratin Dauphinois et Purée de Patate Douce</i>	40 €
<i>Filet de Bœuf, Gratin Dauphinois et Purée de Patate Douce</i>	36 €
<i>Filet d'Agneau en Croûte d'herbes et noix de Pecans, Haricots Moquettes</i>	34 €
<i>Trio d'abats (Rognons à l'échalotte, Ris de Veau aux Morilles, Foie de Veau aux Pommes et Cidre)</i>	34 €
<i>Carré de Côtes de Porcelet, Sauce Morille, Ecrasé de Pomme de Terre</i>	30 €
<i>Viande du Menu "A Gouyette"</i>	26 €

Nos Desserts

<i>Assiette du Plateau de Fromages, Salade et Confitures du Jour</i>	14 €
<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>Tarte Tatin à la Mangue et sa Glace Vanille Poivre Vert</i>	16 €
<i>Crêpe Soufflée aux Fruits de la Passion</i>	16 €
<i>Crème Brulée à la Vanille</i>	13 €
<i>Quenelles de Sorbets Maison (Cassis, Fruits de la Passion et Citron Vert)</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

Asperges Vertes Gratinées au Comté et Magret de Canard Fumé

Saumon Cru Mariné aux Herbes Fraîches et son Citron Vert

Plats

Cabillaud en Croute de Chorizo sur son Ecrasé de Pomme de Terre

Tête de Veau aux Petits Légumes et Sauce Ravigote

Foie de Veau aux Pommes et Cidre, Patate Douce et Gratin Dauphinois

Faux-Filet de Bœuf Grillé, Gratin Dauphinois et Purée de Patate Douce

(Sauce Poivre ou Roquefort)

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

Desserts

Crème Brulée à la Vanille

Tarte Tatin à la Mangue et sa Glace Vanille Poivre Vert

Crêpe Soufflée aux Fruits de la Passion

Quenelles de Sorbets Maison (Cassis, Fruits de la Passion et Citron Vert)