restaurant à Gouyette

Saison Hiver 2023/2024

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Hors Jours Feriés et Menu Spécial
Tous nos tarfis sont Nets T.T.C

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 À 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.

Hors Jours Feriés et Menu Spécial
Tous nos tarifs sont Nets T.T.C

La Carte

Nos Entrées

Salade de Homard Bleu et ses Copeaux de Foie Gras Maison	47 €
Foie Gras de Canard Poêlé au Verjus de raisin, sur toasts	38 €
Crumble de Langoustines, Fondue de Poireaux à la Sauxe Xerès	36 €
Terrine de Foie Gras de Canard Maison et sa Confiture de Jasmin	34 €
Duo de Saumon Fumé et Saumon Gravlax	28 €
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 €
Brochette de Lotte et Chorizo sur son Risotto.	38 €
Saint-Jacques aux Morilles et son Ecrasé de Pomme de Terre	30 €
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	42 €
Carré d'Agneau aux Quatre Épices et Mogettes	38 €
Filet de Bœuf, Gratin Dauphinois et Purée de Patate Douce	37 €
Trio d'Abats (Ris de Veau aux morilles, Foie de Veau Sauce Xerès, Rognons à l'échalotte)	36 €
Tête de Veau aux Petits Légumes et Sauce Ravigote	26 €
Viande du Menu "A Gouyette"	26 €

Sauces pour Filet de Boeuf : Poivre ou Roquefort

Nos Desserts

Assiette du Plateau de Fromages, Salade et Confiture du Jour	15 €
Assiette « A Gouyette » (Assortiment de desserts du Chef)	20 €
Sabayon de Fruits Frais au Champagne	17 €
Pavlova au Sorbet Griotte	16 €
Moelleux au Chocolat et son Cœur Coulant à la Pistache	16 €
Crêpe Soufflée Façon "Suzette"	16 €
Crème Brulé à la Praline Rose	14 €
Quenelles de Sorbets Maison (Fruits de la Passion, Griotte, Poire)	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
Cassolette d'Encornets à l'Armoricaine
Saumon Gravlax, Bouquet de Salade à la Vinaigrette Moutarde de Meaux

Plats

Risotto de Saint Jacques à la Crème de Truffes
Cabillaud en Croûte de Chorizo, Ecrasé de Pomme de Terre
Mignon de Porc aux Morilles, Gratin Dauphinois et Purée de Patate Douce
Coq au vin et ses Pommes Vapeurs

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

Desserts

Crème Brulé à la Praline Rose
Pavlova au Sorbet Griotte
Crêpe Soufflée Façon "Suzette"
Quenelles de Sorbets Maison (Fruits de la Passion, Griotte, Poire)