



restaurant
à Gouyette

Carte et Menu



Saison

Automne 2022



*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

36,00 €

Uniquement le midi, du Mardi au Vendredi

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

A choisir dans le Menu A Gouyette

Menu A Gouyette

52,00 €

Midi et Soir, du Mardi au Dimanche

Entrée + Plat + Brie de Meaux + Dessert

Menu Découverte

75,00 €

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	46 €
Foie Gras de Canard Poêlé au Verjus de raisin, sur toasts	36 €
Terrine de Foie Gras de Canard maison et sa confiture de Jasmin	32 €
Cuisses de Grenouilles Sautées à la Crème d'ail	30 €
Couronne de Saint Jacques mi-cuites à la Vinaigrette de Reims	26 €
Salade de Fletan et Saumon Fumés, Avocat et Radis	26 €
Salade de Chèvre Chaud arde de Magret de Canard Fumé	24 €
Entrée du Menu "A Gouyette"	19 €

Nos Poissons

Homard Bleu Entier au Beurre de Corail (Selon Disponibilité)	80 €
Emincés de Homard Bleu et Magret de Canard à l'Armoricaine	65 €
Duo de Bar et Foie Gras Poêlé au Jus de viande, Pommes Rissolées	41 €
Fricassée de Lotte et Saint-Jacques au Morilles, Tagliatelles Fraiches	38 €
Raie rôtie au Brie de Meaux, Pommes vapeurs	26 €
Plat du Menu "A Gouyette"	25 €

La Carte

Nos Viandes

<i>Emincés de Homard Bleu et Magret de Canard à l'Armoricaine</i>	65 €
<i>Tournedos Rossini (Filet de Boeuf et Foie Gras Poêlé sur Toast)</i>	38 €
<i>Filet de Bœuf (Sauce au Poivre ou Roquefort)</i>	34 €
<i>Trio d'abats (Rognons à l'échalotte. Ris de Veau aux Morilles. Foie de Veau aux Girolles)</i>	32 €
<i>Onglet de Veau Gratiné au Brie de Meaux</i>	30 €
<i>Plat du Menu "A Gouyette"</i>	25 €

Choix d'accompagnement de nos Viandes à la carte :

Gratin Dauphinois. Tagliatelles Fraiches. Purée de Pâtate 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 à la Rhubarbe et son Coulis de Fruits Rouges</i>	15 €
<i>Crumble Poire Chocolat et sa Glace Vanille Maison</i>	15 €
<i>Crème Brulée à la Canneberge</i>	13 €
<i>Quenelles de Sorbets Maison (Rhubarbe, Fruits Rouges et Citron)</i>	11 €
<i>Assiette du Plateau de Fromages</i>	11 €

Menu « A Gouyette »

- 52 € -

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
Croustillants de Boudin Noir aux copeaux de pomme et son lit de Salade
Bourse d'escargots aux Pleurotes et à la Crème d'ail

Plats

Tête de Veau aux Petits Légumes et Sauce Ravigote
Foie de Veau aux Girolles, Purée de Patate Douce et Gratin Dauphinois
Souris d'Agneau Façon 7 heures et sa Purée de Patate Douce
Rascasse à l'Ail et au Lard sur Tagliatelles Fraiches

La pointe de brie de Meaux A.O.P

Desserts

Crème Brulée à la Canneberge
Crumble Poire | Chocolat et sa Glace Vanille Maison
Crêpe Soufflée à la Rhubarbe et son Coulis de Fruits Rouges
Quenelles de Sorbets Maison (Rhubarbe, Fruits Rouges et Citron)