



restaurant  
à Gouyette

*Commandez à emporter !*



*Saison  
Été 2022*



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

# La Carte

## Nos Entrées

Melon Surprise au Homard Bleu, Framboises et Groseilles	56 €
Salade de Homard Bleu et ses Copeaux Foie Gras	46 €
Foie Gras de Canard Poêlé au Verjus de raisin, sur toasts	32 €
Terrine de Foie Gras de Canard maison et sa confiture de Jasmin	28 €
Cuisses de Grenouilles Sautees à la Crème d'ail	27 €
Couronne de Saint Jacques mi-cuites à la vinaigrette de Reims	24 €
Assiette de Saumon Fumé, Citron Jaune et ses Blinis	22 €
Carpaccio de Boeuf et sa salade de Chèvre Chaud	22 €
Salade de Chèvre chaud lardé de Magret de Canard Fumé	22 €
Entrée du Menu "A Gouyette"	17 €

## Nos Poissons

Homard Bleu Entier au Beurre de Corail ( Selon Disponibilite )	80 €
Duo de Bar et Foie Gras Poêlé au jus de viande, Pommes Rissolées	38 €
Brochette de Lotte, Saint-Jacques et Gambas Poêlés: servi avec sa Sauce au Pesto et son Ecrasé de Pomme de Terre	35 €
Risotto de Lotte et Saint-Jacques au Coulis de Tomates	32 €
Raie rôtie au Brie de Meaux AOP, Pommes vapeurs	23 €
Plat du Menu "A Gouyette"	22 €

# La Carte

## Nos Viandes

<i>Tournedos Rossini (Filet de Boeuf et Foie Gras Poêlé sur Toast)</i>	34 €
<i>Filet de Bœuf ( sauce au Poivre ou Roquefort )</i>	30 €
<i>Cassolette de Ris de Veau aux Morilles</i>	30 €
<i>Brochette de Viandes ( Boeuf, Veau, Agneau ) à la Sauce au poivre Vert</i>	30 €
<i>Tulipe de Rognons à l'échalotte Flambés au Cognac</i>	25 €
<i>Plat du Menu "A Gouyette"</i>	22 €

*Choix d'accompagnement de nos Viandes à la carte :*

*Gratin Dauphinois, Purée de Patate Douce, Ecrasé de Pomme de Terre ou Risotto*

## Nos Desserts

<i>Moelleux au Chocolat et son Cœur Coulant à la Pistache</i>	16 €
<i>Tiramisu à la Pistache et aux Framboises</i>	12 €
<i>Tarte Fine à l'abricot</i>	12 €
<i>Brochette de Fruits Frais Flambées et Caramélisées</i>	10 €
<i>Assiette du Plateau de Fromages</i>	11 €

# Menu A Emporter "A Gouyette"

- 50 € -

## 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

Rosace de Melon & Pomelo au 'Coteau du Layon' et son Jambon Cru

Tartare de Saumon aux herbes fraîches

## Plats

Tête de Veau aux Petits Légumes et Sauce Ravigote

Brochette de Bœuf au Poivre Vert, Gratin Dauphinois et Patate Douce

Risotto de Gambas Flambée au Whisky et son Coulis de Tomate

Dos de Cabillaud au Pesto sur son Ecrasé de Pomme de Terre

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

## Desserts

Tiramisu à la Pistache et aux Framboises

Tarte Fine à l'abricot

Brochette de Fruits Frais Flambées et Caramélisées