



restaurant
à Gouyette

Commandez à emporter !

*Saison
Automne 2020*

01 60 43 87 12

Menu « A Gouyette »

- 42 € -

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

Charlotte d'écrevisses au Chou Rémoulade, Vinaigrette Champagne et Truffes

Salade Folle Automnale (Escargots poêlés, Foie de Volaille, Girolles, Persillade)

Velouté de Betterave

Plats

Tête de Veau et sa sauce Ravigote

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

Cuisse de Canard à l'orange et son Ecrasé de Pomme de Terre

Magret de Canard à la Moutarde Violette, Purée de Patate Douce

Filet de Rascasse à l'Ail et au Lard, Tagliatelles Fraîches

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

Desserts

Tarte Fine à la Rhubarbe et sa Crème Glacée

Moelleux au Chocolat et son Cœur Coulant à la Pistache

Brochettes de Fruit Frais Flambée Caramélisées

Crêpe Façon Suzette

La Carte

Nos entrées

<i>Salade de Homard Bleu et Copeaux Foie Gras (Commande à l'avance)</i>	<i>40 €</i>
<i>Foie Gras de Canard Poêlé au Verjus de raisin, sur toasts</i>	<i>30 €</i>
<i>Terrine de Foie Gras de Canard maison et sa confiture de Jasmin</i>	<i>26 €</i>
<i>Velouté de Betterave et ses Langoustines Poêlées</i>	<i>26 €</i>
<i>Cuisses de Grenouilles sautées à la Moutarde Violette</i>	<i>24 €</i>
<i>Assiette de Saumon Fumé, Citron Jaune et ses Blinis</i>	<i>23 €</i>
<i>Salade de Poêlée de Saint jacques déglacé à la vinaigrette de Reims</i>	<i>21 €</i>
<i>Salade de Chèvre chaud lardé de Magret de Canard fumé</i>	<i>19 €</i>
<i>Caviar Oscietre 50 Grammes (Commande à l'avance)</i>	<i>90 €</i>
<i>Caviar Oscietre 100 Grammes (Commande à l'avance)</i>	<i>180 €</i>

Nos poissons

<i>Homard Bleu au Beurre de Corail, Flambé au Whisky (selon arrivage)</i>	<i>63 €</i>
<i>Duo de Bar et Foie Gras poêlé au jus de viande, Pommes Rissolées</i>	<i>34 €</i>
<i>Fricassée de Lotte et Saint-Jacques aux Endives Braisées Ecrémées</i>	<i>32 €</i>
<i>Cabillaud sauté à l'ail et au Lard, Ecrasé de Pomme de terre</i>	<i>24 €</i>
<i>Raie rôtie au Brie de Meaux AOP, Pommes vapeurs</i>	<i>22 €</i>

La Carte

Nos viandes

<i>Tournedos Rossini et son Gratin Dauphinois</i>	<i>33 €</i>
<i>Filet de Bœuf et son Gratin Dauphinois (sauce au Poivre ou Roquefort)</i>	<i>28 €</i>
<i>Trio d'abats (foie de veau aux girolles, ris de veau aux morilles, rognons à l'échalote)</i>	<i>28 €</i>
<i>Côtelettes d'Agneau à la Moutarde Violette aux deux Purées</i>	<i>26 €</i>
<i>Souris d'Agneau Façon 7 heures et son Ecrasé de Pomme de Terre</i>	<i>22 €</i>

Nos desserts

<i>Moelleux au Chocolat et son Cœur Coulant à la Pistache</i>	<i>12 €</i>
<i>Brochettes de Fruits Frais Flambées et Caramélisées</i>	<i>12 €</i>
<i>Tarte Fine à la Rhubarbe et sa Crème Glacée</i>	<i>12 €</i>
<i>Crêpe Façon Suzette</i>	<i>12 €</i>
<i>Plateau de Fromage</i>	<i>10 €</i>

L'équipe « A Gouyette » s'organise de la meilleure des manières possible afin de pouvoir vous préparer vos plats à emporter à l'heure précédemment indiquée lors de votre prise de commande par téléphone, en cas de léger retard, nous tenons à nous en excuser d'avance.

Le règlement des commandes doit se faire à l'accueil du restaurant.



www.restaurant-agouyette.fr

01 60 43 87 12