



restaurant
à Gouyette

Carte et Menu

Saison

Été 2021

Menu « A Gouyette »

- 49 € -

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
Cuisses de Grenouille Sautées à la Crème de Basilic
Soupe de Petites Billes de Melon et son Emincé de Jambon de Pays
Tartare de Saumon Cru aux Herbes Fraîches et Tomates Olivettes

Plats

Tête de Veau et sa sauce Ravigote
Foie de Veau à la Framboise, Gratin Dauphinois et Purée de Patate Douce
Mignons de Porc à la sauce Morille, Gratin Dauphinois
Saint-Jacques Poêlés à la crème de Basilic et ses Tagliatelles Fraîches
Cabillaud en Croûte d'herbes et Noix de Pécan sur son Ecrasé de Pomme de Terre

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

Desserts

Quenelles de Sorbets Maison (Cassis, Pomme Verte et Fruits de la Passion)
Tiramisu à la Pistache et ses Framboises Fraîches
Crêpe Soufflée aux Fruits Rouges et son Coulis
Crème Brulée à la Vanille
Brochettes de Fruits Frais Flambés et Caramélisés
Tarte Fine aux Pommes et sa Glace Vanille

La Carte

Nos entrées

<i>Melon Surprise au Homard Bleu et ses Framboises Fraîches</i>	43 €
<i>Salade de Homard Bleu et Copeaux Foie Gras</i>	43 €
<i>Foie Gras de Canard Poêlé au Verjus de raisin, sur toasts</i>	34 €
<i>Terrine de Foie Gras de Canard maison et sa confiture de Jasmin</i>	30 €
<i>Cuisses de Grenouilles sautées à la Crème de Basilic</i>	28 €
<i>Couronne de Saint-Jacques mi-cuites à la vinaigrette de Reims</i>	24 €
<i>Salade de Chèvre chaud lardé de Magret de Canard fumé</i>	22 €
<i>Caviar Oscière 50 Grammes (Commande à l'avance)</i>	90 €
<i>Caviar Oscière 100 Grammes (Commande à l'avance)</i>	180 €

Nos poissons

<i>Homard Bleu Entier au Beurre de Corail (Commande à l'avance)</i>	63 €
<i>Duo de Bar et Foie Gras poêlé au jus de viande, Pommes Rissolées</i>	39 €
<i>Fricassée de Lotte et Saint-Jacques et Tagliatelles à la crème de Basilic</i>	35 €
<i>Cabillaud en Croûte d'herbes et Noix de Pécan, Ecrasé de Pomme de Terre</i>	27 €
<i>Raie rôtie au Brie de Meaux AOP, Pommes vapeurs</i>	25 €

La Carte

Nos viandes

<i>Tournedos Rossini et son Gratin Dauphinois</i>	38 €
<i>Filet de Bœuf et son Gratin Dauphinois (sauce au Poivre ou Roquefort)</i>	32 €
<i>Trio d'abats (foie de veau à la Framboise, ris de veau aux morilles, rognons à l'échalote)</i>	30 €
<i>Medaillon de Veau à la Crème de Morille, Tagliatelles Fraîches</i>	28 €
<i>Souris d'Agneau Façon 7 heures et son Ecrasé de Pomme de Terre</i>	24 €

"Le plateau de fromages" 10 €

Nos desserts

<i>Assiette « A Gouyette » (Assortiment de desserts du Chef)</i>	16 €
<i>Sabayon de Fruits Frais au Champagne</i>	15 €
<i>Moelleux au Chocolat et son Cœur Coulant à la Pistache</i>	15 €
<i>Tiramisu à la Pistache et ses Framboises Fraîches</i>	14 €
<i>Crêpe Soufflée aux Fruits Rouges et son Coulis</i>	14 €
<i>Brochettes de Fruits Frais Flambés et Caramélisés</i>	14 €
<i>Tarte Fine aux Pommes et sa Glace Vanille</i>	14 €
<i>Crème Brulée à la Vanille</i>	12 €
<i>Quenelles de Sorbets Maison (Cassis, Pomme Verte et Fruits de la Passion)</i>	10 €

Nos Menus

- Menu Petit Gouyette -

32,00 €

Uniquement le midi du Mardi au Vendredi

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

A choisir dans le Menu A Gouyette

- Menu A Gouyette -

49,00 €

Midi et Soir, du Mardi au Dimanche


Entrée + Plat + Brie de Meaux + Dessert

- Menu Découverte -

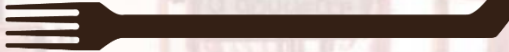
70,00 €

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.



restaurant
à Gouyette



www.restaurant-agouyette.fr

[Facebook](#)

[Trip Advisor](#)

01 60 43 87 12