



restaurant
à Gouyette

Carte et Menu

Saison

Automne 2020

Menu « La Gouyette »

- 49 € -

Entrées

Salade « La 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

Quenelles de Sorbets Maison (Cassis, Pomme Verte et Fruits de la Passion)

Tarte Fine à la Rhubarbe et sa Crème Glacée

Crêpe Soufflée « After Eight », Menthe et Chocolat

Moelleux au Chocolat et son Cœur Coulant à la Pistache

Crème Brulée à la Vanille

La Carte

Nos entrées

<i>Salade de Homard Bleu et Copeaux de 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>Velouté de Betterave et ses Langoustines Poêlées</i>	30 €
<i>Cuisses de Grenouilles sautées à la Moutarde Violette</i>	28 €
<i>Assiette de Saumon Fumé, Citron Jaune et ses Blinis</i>	26 €
<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 €

Nos poissons

<i>Homard Bleu au Beurre de Corail, Flambé au Whisky (selon arrivage)</i>	68 €
<i>Duo de Bar et Foie Gras poêlé au jus de viande, Pommes Rissolées</i>	39 €
<i>Fricassée de Lotte et Saint- Jacques aux Endives Braisées Ecrémées</i>	35 €
<i>Cabillaud sauté à l'ail et au Lard, 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 aux girolles, ris de veau aux morilles, rognons à l'échalote)</i>	30 €
<i>Côtelettes d'Agneau à la Moutarde Violette aux deux Purées</i>	28 €
<i>Souris d'Agneau Façon « 7 Heures », Ecrasé de Pomme de Terre</i>	24 €

"Le plateau de fromages" 8 €

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>Crêpe Soufflée « After Eight », Menthe et Chocolat</i>	14 €
<i>Tarte Fine à la Rhubarbe et sa Crème Glacée</i>	14 €
<i>Crème Brûlée 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.