



restaurant
à Gouyette

Commandez à emporter !



Saison

Hivers 2022



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

La Carte

Nos Entrées

<i>Homard Bleu et son Tartare de Mangue, Avocat et Pomelo</i>	41 €
<i>Salade de Homard Bleu et Copeaux Foie Gras</i>	39 €
<i>Rouleaux Croustillants de Langoustine à la Sauce Xerès</i>	34 €
<i>Foie Gras de Canard Poêlé au Verjus de raisin, sur toasts</i>	31 €
<i>Terrine de Foie Gras de Canard maison et sa confiture de Jasmin</i>	27 €
<i>Cuisses de Grenouilles Sautées à la Moutarde Violette</i>	26 €
<i>Salade de Chèvre chaud lardé de Magret de Canard fumé</i>	20 €

Nos Poissons

<i>Homard Bleu Entier au Beurre de Corail (Selon Disponibilité)</i>	75 €
<i>Duo de Bar et Foie Gras poêlé au jus de viande, Pommes Rissolées</i>	35 €
<i>Lotte et Saint-Jacques à la Crème de Truffes, Tagliatelles Fraiches</i>	33 €
<i>Filet de Turbotin au Beurre Blanc aux Deux Purées</i>	30 €
<i>Raie rôtie au Brie de Meaux AOP, Pommes vapeurs</i>	23 €

La Carte

Nos Viandes

<i>Tournedos Rossini, Gratin Dauphinois et Purée de Patate Douce</i>	34 €
<i>Filet de Bœuf et son Gratin Dauphinois (sauce au Poivre ou Roquefort)</i>	30 €
<i>Carre d'Agneau Pané aux Noisettes, Sauce à la Moutarde Violette</i>	28 €
<i>Trio d'abats (foie de veau au cidre, ris de veau aux morilles, rognons à l'échalote)</i>	28 €
<i>Parmentier de Confit de Canard à la Patate Douce, Salade Verte</i>	21 €

Nos Desserts

<i>Moelleux au Chocolat et son Cœur Pistache</i>	12 €
<i>Tarte Tatin à la Mangue</i>	12 €
<i>Tartelette "Carambar"</i>	12 €
<i>Brochette de Fruits Frais</i>	10 €
<i>Assiette du Plateau de Fromages</i>	10 €

Menu A Emporter "A Gouyette"

- 46 € -

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

Velouté de Betteraves

Bourse d'escargots aux Pleurotes et sa Crème d'ail

Saumon Cru Mariné aux Herbes Fraîches et Citron Vert

Plats

Tête de Veau aux Petits Légumes et Sauce Ravigote

Foie de Veau Poêlé au Cidre et Pommes Frites, Gratin Dauphinois

Magret de Canard à la Moutarde Violette et son Ecrasé de Pomme de Terre

Saint-Jacques Poêlés à la Crème de Truffes, Tagliatelles Fraîches

Filet de Sandre au Beurre Blanc et sa Purée de Patate Douce

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

Desserts

Tartelette "Carambar"

Tarte Tatin à la Mangue

Brochette de Fruits Frais

Moelleux au Chocolat et son Coeur Pistache

Assiette du Plateau de Fromage