



MADAME BRASSERIE

GUSTAVE MENU



Dinner

Choose an option for the starter, the main dish and the dessert

STARTER

Entrée

Dubarry cream of cauliflower cream soup, crispy tofu,
french caviar

Velouté Dubarry, tofu croustillant, caviar français

~

Crab, fine celery, green apple and coriander cream

Tourteau, fine crème de céleri, pomme verte et coriandre

Chicory salad, fresh goat's cheese, smoked duck breast,
walnut oil vinaigrette

Salade d'endives, chèvre frais, magret de canard fumé, vinaigrette à l'huile de noix



MAIN DISH

Plat

Beef Bourguignon, mashed potatoes, Bordelaise sauce

Bœuf Bourguignon, purée de pommes de terre, sauce bordelaise

~

Free-range corn-fed chicken, cannelloni au gratin,
celeriac and spinach, truffled celeriac purée

Volaille jaune fermière, cannelloni gratiné, céleri et épinards, purée de céleri truffée

~

Lightly seared sea bass fillet, parsnip risotto with dill,
orange beurre blanc sauce

Pavé de bar snacké, risotto de panais, beurre blanc à l'orange



DESSERT

Dessert

Tatin-style confit apple, crumble and crème fraîche

Pomme confite façon Tatin, crumble et crème fraîche

~

Vanilla and buckwheat ice cream profiterole, Gianduja sauce

Profiterole crème glacée vanille et sarrasin, sauce au Gianduja

~

Mont-Blanc aux agrumes

Mont-Blanc aux agrumes





MADAME BRASSERIE

M E N U G U S T A V E



D i n n e r

DRINKS

Boissons

Glass of Champagne Devaux

Une Coupe de Champagne Devaux

Two glasses of wine :

Deux verres de vins :

Bila-Haut de la Maison Chapoutier

Coteaux d'Aix en Provence AOP Commanderie de la Bargemone

Bordeaux Graves AOP Château Pouyanne

½ bottle of filtered water, still or sparkling

½ bouteille d'eau filtrée, plate ou gazeuse

Coffee or Tea

Café ou Thé

