



MADAME BRASSERIE

GUSTAVE MENU

Dinner

STARTER

Entrée

Maison Vérot pâté en croûte, black truffle condiment
and pickled vegetables

Pâté en croûte de la Maison Vérot, condiment truffe noire et pickles de légumes

~

Tartlet of fresh Père Fabre goat's cheese, beetroot and hazelnuts

Tartelette chèvre frais du père Fabre, betterave et noisettes

~

Butternut squash velouté, mushroom ravioli, chestnuts and truffle

Velouté de courge butternut, raviole de champignons, châtaignes et truffe



MAIN DISH

Plat

Vol-au-vent, free-range chicken and sweetbread,
mushrooms and truffle

Vol au vent, volaille fermière et ris de veau, champignons et truffe

~

Lightly grilled sea bass, cauliflower and grilled hazelnuts, Noilly Prat
sauce with cockles and samphire

Bar snacké, chou-fleur et noisettes torréfiées, sauce Noilly Prat aux coques et salicornes ~

Free-range corn-fed chicken breast, celery mousseline with truffle,
orange juice

Filet de volaille jaune fermière, mousseline de céleri truffée, jus à l'orange



DESSERT

Dessert

Rich dark chocolate mousse, chocolate fondant sponge
and cocoa streusel

Mousse au chocolat noir intense, biscuit moelleux au chocolat et streusel au cacao

~

Vegetal Camargue rice with vanilla, pears stewed and chestnuts

Riz de Camargue fondant végétal à la vanille, poires confites et châtaignes

~

Roasted apple, crème fraîche, caramel ice cream
and buckwheat crumble

Pomme rôtie, crème fraîche, glace caramel et crumble de sarrasin

