



MADAME BRASSERIE

GUSTAVE MENU



Dinner

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 seared sea bass, buttered cabbage with preserved lemons, Noilly
Prat sauce, cockles and samphire

Bar snacké, embeurrée de chou vert au citron confit, sauce Noilly Prat, coques et salicornes

~

Free range corn-fed chicken breast, butternut squash cannelloni,
orange jus

Filet de volaille jaune fermière, cannelloni courge butternut, 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

~

Poire Belle-Hélène (Pear), vanilla ice cream and chocolate sauce

Poire Belle-Hélène, glace à la vanille et sauce chocolat





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 :

Bordeaux Kressmann Monopole Blanc

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

