

Menu Gustave

Madame Brasserie à la Tour Eiffel



ENTRÉE

Pâté en croûte Maison Verot aux jeunes pousses d'épinard et radis croquants

Mimosa d'asperges blanches aux pousses de cresson et œufs de truite

Tartelette aux navets printaniers avec confit d'oignons caramélisés et cornichons

PLAT PRINCIPAL

Dorade légèrement poêlée avec épeautre, jus de carotte et d'orange, et pesto de petits pois

Médaille de filet de veau, caviar d'aubergines à la crème de sésame et tomates cerises confites

Gnocchi au salpicon de homard bleu à la parisienne, légumes finement coupés en dés et basilic frais

DESSERT

Tartelette sablée au citron fourrée d'un sorbet meringué

Biscuit breton à la fraise et à la rhubarbe avec une sublime crème à la vanille

Crème au chocolat à la viennoise avec nougatineaux éclats de cacao

BOISSONS

Verre de champagne Devaux

1/2 bouteille d'eau filtrée plate ou gazeuse - Castalie

Trois verres de vin (AOC Saint-Emilion, Château Belle Assise Coureau, AOC Saint-Véran, Domaine Innocent, AOC Côtes-de-Provence - Love by Léoube)

Café ou thé (Grande Réserve Richard Kusmi Tea Paris)

Choisissez une option pour l'entrée, le plat principal et le dessert