

79€

MENU

Amuses bouches et coupe de champagne

ENTRÉES

Ceviche de noix de Saint Jacques à la mangue et kiwi,
vinaigrette aux fruits de la passion

ou

Foie gras mi-cuit maison et sa brioche toastée,
coulis de framboise, réduction de vinaigre balsamique

PLATS

Goujonnette de filet de bar poché dans son fumet,
déclinaison de courges, beurre blanc et émulsion de persil

ou

Quasi de veau rôti et son jus corsé,
mousseline de céleri rave, carottes glacées au beurre

DESSERTS

Fondant au chocolat, coeur praliné

ou

Tatin d'amour aux pommes fondantes caramélisées



Instagram



Facebook



<https://www.gatsby-restaurant.fr/>