



*“Mon plaisir est de vous partager une cuisine authentique, saine et issue de produits de notre terroir.”*

Julien Valente, Chef des Gustaves



## “LES GUSTAVERIES”



*“Le plaisir de partager pour commencer, ou tout au long du repas”*



• Burratina, crèmeux de châtaigne, gressin, mâche et ses graines de courge 16

• Carpaccio d’espadon, citron vert, mangue, orange, noix de pécan croustillantes et pickles de radis noir 18

• Veau taillé dans la noix façon vitello tonato des Gustaves, caprons et copeaux de Grana Padano 18



• Bol de salade et crudités 6

• 3 oeufs parfaits, crème de cèpes, lard grillé et leurs mouillettes 15

• Beignets de courge butternut et morue, sauce yaourt menthe 14

• Tentacules d’encornet grillées à la plancha, oignons rouges, huile verte et tartine de soubressade Iberique 16

• Duo de burger des Gustaves, pain au curry et graines, steak Angus, fromage à raclette, sauce estragon sirop d’érable, pancetta grillée, confit d’oignons et oignons frits 20



• Bol de pommes de terre frites et son ketchup maison 6

## “LES PLANCHES”

La Pantagruel 24

La Gargantua 35

• Charcuterie fine d’ici et d’ailleurs & condiments



• Fromages sélectionnés plus ou moins affinés & condiments

• Mélange de charcuterie et fromage & condiments



## “LES VIANDES À LA COUPE”

“Toutes nos viandes sont sélectionnées pour leur qualité et traçabilité avec le plus grand soin.”

Demandez notre ardoise du jour.



## “LA POPOTTE”

“C’est une cuisine généreuse et réconfortante.”



- Dos d’eglefin en croûte d’herbes à l’ail, crème de potimarron à la vanille de Madagascar, jus vert 29
- Pavé de thon mi-cuit, crème de panais aux amandes, huile de saison au citron confit et tuile à l’encre de seiche 31
- Pavé de taureau de Camargue taillé dans le rumsteack, sauce aux girolles et poivre noir, julienne de céleri acidulée 30
- Pluma de porc mariné au saté, sauce chimichurri rouge, cacahuètes et maïs concassés 28
- Spaghetti artisanaux, crème de noix, champignons du moment, chiffonade de jambon rostello à la truffe, copeaux de Grana Padano, huile rouge et éclats de noix 24
- Grande salade romaine d’automne, raisin, oeuf, crudités, bressaola, chips de patates douces, vinaigrette au chèvre et granola maison 24

## “LES GARNITURES”

“Servies en poêlons et toujours de saison, elles accompagneront vos plats.”

## “LES ENFANTS”

- Aiguillettes de poulet panées maison ou poisson +1 sirop + 1 glace 15

 *“Passionné par l’art de la pâtisserie et l’équilibre des saveurs, j’ai à coeur de créer des desserts qui illustrent notre sens du détail et de la gourmandise.”*

Arnaud Dupuy, Chef Pâtissier des Gustaves

### **“LES DESSERTS”**

- Tatin pommes/coings, caramel noix beurre salé, sablé breton et glace spéculoos 10
- Macaron exotique, crème diplomate chocolat blanc passion, confit fruit de la passion, ananas caramélisés et citron vert 11
- Coque chocolat craquante, biscuit aux marrons, glace marron confit, mousse mascarpone vanille et sauce chocolat noir servie chaude 10
- Coupe glacée italienne dulce de leche, fior de latte, noisette Nocciola Piemonte IGP, chantilly et noisettes caramélisées 8
- Nage de fruits frais, sirop agrume vanille menthe et sorbet du moment, tuile langue de chat 8
- La planche d’assortiments sucrés à partager 16

