



“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”

- La planche de 3 Gustaveries sélectionnées par le chef 35
- Ceviche de daurade, brocolis, petits pois, lait de coco, citron vert, gingembre, pickles d'oignons rouges et pain sarde 16
- Toast de pain ciabatta, avocat, truite marinée, pointes d'asperges, grenade 15
-  • Burratina, crémeux de fèves à la menthe, courgettes marinées au citron et gressin aux olives 15
-  • Petits pois en salade à la française, espuma à l'ail frais, mousseline de petits pois, poudre de cacahuètes et focaccia tiède 12
-  • Bol de salade et crudités 6
- 2 oeufs parfaits façon meurette et leurs mouillettes 9
- Duo de bun's, pulled pork, crudités, sauce barbecue maison et oignons frits 18
-  • Frites de patate douce, sel au paprika, sauce au cheddar et oignons frits 11
-  • 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



“Rien ne se perd, tout se déguste. Un légume de saison, sublimé et cuisiné dans son intégralité selon l'inspiration du chef.”



= Plat Végétarien

“LES VIANDES À LA COUPE”

Des morceaux de viande sélectionnés avec soin pour leurs qualités et leurs traçabilités.

Idéal pour partager autour d'une table un moment de convivialité et des saveurs uniques !

Demandez notre ardoise du jour.



“LA POPOTTE”

“C’est une cuisine généreuse et réconfortante.”



- Pavé d’Espadon, sauce vierge de printemps au citron vert et basilic thaï, croustillant de riz 29
- Filet de Flétan, croûte de maïs et coulis de piquillos au mascarpone 30
- Médaillon de veau cuit basse température, servi rosé, sauce au Marsala, asperge rôtie et amandes torréfiées 29
- Épaule d’agneau de Provence confite, sauce au romarin et olives Taggiashe, crumble salé à la noisette et huile verte 30
- Spaghetti artisanaux, tentacules d’encornets, asperges, fèves, tomates confites, pesto de roquette et pistache, copeaux de tomme de brebis au piment d’Espelette, pousses de roquette et pistaches concassées 24
- Grande salade, poulet mariné au citron et sauce soja, crudités, chou chinois, romaine, oeuf dur, pamplemousse, orange, vinaigrette aux agrumes et condiments, chips de vitelottes et mélange de graines 23

“LES GARNITURES”

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

“LES ENFANTS”

- Aiguillettes de poulet panées 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”

- Millefeuille, crème diplomate à la vanille de Madagascar, praliné de cacahuètes, caramel onctueux et popcorn 10
- Éclair au chocolat Andoa 70%, crémeux chocolat et fève de tonka, ganache montée chocolat noir, streusel chocolat noisette et tuile au gruë de noisette 11
- Biscuit moelleux aux amandes, confit de rhubarbe, chantilly à la fleur d’hibiscus, framboises fraîches et amandes cantonaises caramélisées 10
- Salade de fraises de Pays à la menthe, sorbet du moment et tuile langue de chat 9
- Dacquoise coco, confit de mangue, ganache montée chocolat blanc passion, ananas caramélisés, biscuit craquant noix de coco et coco torréfiée 10
- Grande tartelette aux fraises meringuée à partager, crème vanille, confit de fraise, fraises fraîches et meringue italienne 16
(Servie uniquement au dîner)
- La planche d’assortiments sucrés à partager 17

