LES GUSTAVES
entracte épicurien

"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"

• Burrata, crème d'asperges, pointes d'asperges de pays, tomates confites et pain sarde	18
• Tentacules d'encornets en salade, mangue, gingembre, citron vert, coriandre, sésame et leur gressin	17
• Ceviche de daurade, avocats, lait de coco, pickles oignons rouges, ciboulette et maïs grillé	17
• Salade d'artichauts, courgettes marinées, crémeux d'artichauts, huile olive taggiasche anchois, copeaux de fromage de brebis au piment d'Espelette	15
• Bol de salade et crudités	6
• Aiguillettes de cabillaud façon fish and chips, sauce tartare aux épices et citron	16
• Duo de Burgers steak Angus, pain au fromage gratiné et curry, cheddar, pancetta grillée, choux blanc, sauce yaourt grec	19
• 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

Tous nos prix s'entendent en euro, ttc et service compris

“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.”

• Grande salade de Printemps, tomates cerises, œuf dur, rostello aux herbes, oignons rouges, avocats, croûtons, crudités et vinaigrette au basilic	24
• Papardelles, pesto petit pois pistache, mortadelle, fèves, feta, copeaux de Grana Padano, huile de courgette menthe	24
• Pavé de Thon pané au sésame, mousseline de pois chiche au sésame, beurre de pamplemousse et segments d’agrumes	32
• Pavé de saumon Label Rouge Ecosse cuit côté peau à la plancha, sauce vierge de Printemps, tuile à l’encre de seiche	29
• Médaillon d’épaule d’agneau de pays confite, snacké en croûte d’olives Kalamata, jus corsé à l’ail et à la sauge	30
• Magret de Canard IGP sud-ouest cuit en basse température, crémeux de fève à l’estragon, sauce au poivre long de Java	29

“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

Tous nos prix s’entendent en euro, ttc et service compris

LES Gustaves

entracte épicurien

"Passionné par l'art de la pâtisserie et l'équilibre des saveurs, les desserts de notre carte réalisés par nos soins reflète notre sens du détail et de la gourmandise."

Arnaud Dupuy, Chef Patissier des Gustaves

"LES DESSERTS"

• Pommes confites à la vanille et aux fruits de la passion façon tatin, sablé breton, glace mascarpone et coulis caramel passion "10 minutes de préparation"	10
• Entremet tout chocolat, biscuit sans farine, mousse chocolat 70% Andoa, croustillant chocolat au lait grué amandes	10
• Millefeuille du moment, crème diplomate vanille de Madagascar, confit de fraise à la verveine, coulis, fraises fraîches	10
• Coupe glacée de saison, sorbets pomme verte, abricot, cerise, granola fruits secs et miel, crème chantilly, myrtilles fraîches	10
• Fraises de pays en salade, menthe, sorbet du moment, tuile langue de chat	10
• La planche d'assortiments sucrés à partager	16

Tous nos prix s'entendent en euro, ttc et service compris