

inberg 1980; Belliotti 2019), futile (Trisel 2002), and not  
andau 2017, 12–15; Matheson  
about what thinking ab

## MENUS

# Gisèle & André



**GISÈLE - 32€**

**ANDRÉ - 42€**

### ENTRÉE-PLAT-DESSERT

*Asperges vertes cuites vapeur  
crème de chorizo, tuile au parmesan,  
huile de basilic thaï*

*Cabillaud rôti  
au poivre fruits de la passion, flocons  
de sel fumé, fondue de poireau, crème de  
poisson à l'encre de sèche, gel yuzu*

*Crème brulée  
à la pate de pistache, condiment poire-  
vanille*

### ENTRÉE-PLAT-DESSERT

*Marbré de mi-cuit de foie gras au  
charbon végétal  
Chutney de pomme au caramel, brioche  
toastée, gel pomme verte*

*Médailлон de veau  
cuit basse température, farci à la  
volaille, jus de viande à la cacahuète et  
sauce soja*

*Choux craquelin  
ganache chocolat blanc et sésame noir,  
fraises & coulis de fruits rouges*

*"L'étonnement, des fois, est dans les choses les plus simples" - Alain Ducasse*

ad, terms such a  
omonyms of "meaningfulness" and

inberg 1980; Belliotti 2019), futile (Trisel 2002), and not  
andau 2017, 12–15; Matheson  
about what thinking ab

# LA CARTE



## LES ENTRÉES



- **Oeuf parfait - 7,5€**  
crèmeux de petits pois à la menthe fraîche, oignons frits
- **Marbré de mi-cuit de foie gras au charbon végétal - 17€**  
chutney de pomme au caramel, brioche toastée, condiment poire
- **Mousse de camembert AOP - 8€**  
crumble salé, toasts de pain de mie, gel poire-vanille
- **Asperges vertes cuites vapeur - 8,50€**  
crème de chorizo, tuile au parmesan, huile de basilic thaï

## LES DESSERTS



- **Crème brûlée - 8€**  
à la pâte de pistache, condiment poire-vanille
- **Tarte tatin - 8€**  
crème d'Isigny, caramel au beurre salé
- **Mi-cuit au chocolat - 8€**  
crème anglaise, gel yuzu
- **Choux craquelin - 9€**  
ganache chocolat blanc et sésame noir, fraises & coulis de fruits rouges

## LES PLATS



### LES VIANDES

- **Côte de cochon Français - 23€**  
cuit en basse température, frites à la graisse de boeuf, sauce vin rouge et oignons grelots caramélisés
- **Filet de boeuf Français - 25€**  
frites à la graisse de boeuf, sucrine braisée au miel, pulpe d'ail confit, jus de viande réduit et crème à la truffe
- **Médailillon de veau - 24€**  
cuit basse température, farci à la volaille, jus de viande à la cacahuète et sauce soja

### LES POISSONS

- **Cabillaud rôti - 18€**  
au poivre fruits de la passion, flocons de sel fumé, fondue de poireau, crème de poisson à l'encre de sèche, gel yuzu
- **Saumon label Rouge Ecosse - 21€**  
rôti au poivre thé noir, fondue de fenouil & crème de poisson à l'encre de sèche

ad, terms such a  
omponents of "meaningfulness" and