

MAISON

Gaston

1er temps

MISES EN BOUCHE BRASERO

Croque monsieur truffé^{1 3}

Croque monsieur^{1 3}

Brochettes de gambas chorizo¹⁴

Crevette ail et persil¹⁴

Poulpes grillés olive noir, ail, citron, huile d'olive¹²

Foie gras poêlés^{1 2 3}

Quesadillas^{1 3}

Cheese naan thym, chèvre, miel^{1 2 3}

OS à moelle piment d'espelette et toast grillé^{1 2}

Escargot bourguignon³

Pain perdu salé crème de reblochon et lard^{1 2 3}

Galette de pomme de terre ^{1 3}

MISES EN BOUCHE FROIDE

Huitre et ses condiments¹³

Animation tranchage de jambon de pays ¹

(Condiments et pain de campagne grillé)

Toast, mousse de beurre, thon germon fumé^{1 2 3 14}

Carpaccio de saumon aux agrumes et grenade¹⁴

Saumon fumé¹⁴

MAISON

Gaston

Second temps

VIANDES

Aiguillette de poulet mariné

- Yakitori^{1 6}
- Miel barbecue¹⁰
- Thym/citron
- Soja/miel⁶
- Poulet tex mex ^{11 7 10 5} (*spicy*)

Magret de canard

Magret de canard aux baies de timur

Côtes de boeuf

- Black Angus
- Salers

Filet de boeuf en tournedos

Araignées de porc mariné piment d'Espelette

Tartines d'andouillettes pain de campagnes, oignon confit^{5 1}

ACCOMPAGNEMENTS

Pomme de terre mitraille sel de

Guérande, ail et persil

Poivrons, aubergines et oignons à l'huile d'olive

Courgettes grillées

Pomme de terre giroles / cèpes ³

Butternut rôti, lard fumé et noisettes torréfiées^{5 3}

Truffade ³

Fromage rôti :

Mont d'or et toast grillé^{1 3}

Carré du vinage et toast grillé^{1 3 5}

POISSONS, CRUSTACÉS

Bar entier citron, thym et sel de Guérande¹⁴

Tataki de thon en croute de sésame^{6 7 14}

Gambas grillées à l'antillaise¹³ (ail, poivron, oignon, cumin, coriandre, citron vert, piment antillais (facultatif))

SAUCES

TOUTES NOS SAUCES SONT FAITES MAISON

- Bleu³,
- Béarnaise^{2 3},
- Chorizo³,
- Poivre^{1 2 3},
- Chimichurri,
- Mayonnaise^{2 10},
- Sauces aux cèpes³,
- Échalote vin rouge^{2 3 6 10 11}

VEGÉ'

Asperge à la crème de parmesans³

Camembert noisettes^{3 5}

Samosas feta-épinard^{1 2 3}

Asperges grillées aux champignons

Poivronnade et feta grillée³

Aubergine teriyaki^{1 6}

Grilled cheese^{1 2 3 5}

Allergènes : **1** céréales contenant du gluten, **2** oeufs, **3** lait, **4** arachide, **5** fruits à coque, **6** soja, **7** graine de sésame, **8** lupin, **9** sulfites, **10** moutarde, **11** céleri, **12** mollusques, **13** crustacés, **14** poissons

MAISON

Gaston

3ème temps

PLATEAU DE FROMAGE

Pyramide de chèvre³
Comté 18 mois³
Camembert d'Isigny³
Chutney figue et piment d'Espelette
Salade verte
Baguette tradition¹

MENU ENFANT

ENFANT DE 12 ANS OU MOINS

Steak haché de boeuf (salers)
Pomme de terre mitraille sel de Guérande,
ail et persil
Glace ou sorbet maison ^{3 5 1 4 2 7}

SUCRÉS

Chamallow grillés^{2 3 6}
Ananas rôtie flambées au rhum³
Poires rôties au chocolat^{3 6}
Bananes caramélisées et crème vanille³
Brioche perdu, caramel beurre salé
maison^{1 2 3}
Pêches rôties miel et romarin
Marron chaud
Trou solognot (glace poire maison et
eau de vie poire Williams)³

BRUNCH

Brioche perdu, caramel beurre salé
maison^{1 2 3}
Oeuf au plat, ciboulette et tranches de lard
grillées²
Avocado toast^{1 14}
Salmon croissant (crème fouettée aux
herbes et citron)^{1 2 3 14}
Egg muffin^{1 2 3}
Viennoiseries^{1 2 3}
Plateau de fromage^{1 3}
Fruit frais

Allergènes : **1** céréales contenant du gluten, **2** oeufs, **3** lait, **4** arachide, **5** fruits à coque, **6** soja, **7** graine de sésame, **8** lupin, **9** sulfites, **10** moutarde, **11** céleri, **12** mollusques, **13** crustacés, **14** poissons