

Carte DES METS

FORT
GANTEAUME

FORMULE : ENTRÉE + PLAT + DESSERT

25 €

Mai / Juin 2026

ENTRÉES

ARTICHAUTS À LA BARIGOULE

Artichauts fondants, lardons, petit pois, carotte, ail, jus réduit au vin blanc

DECLINAISON D'OIGNON ROUGE

Pickles vinaigrés, galette croustillante et soupe d'oignon rouge

INVOLTINI D'ASPERGES AU JAMBON CRU

Parmesan, oignons et crème d'asperges au mascarpone

PLATS

QUASI DE VEAU CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

Sauce gribiche, aux œufs, câpres, cornichons

PLUMA DE PORC SAUCE MIROIR

Jus réduit de veau au vinaigre

PAVÉ DE MAIGRE SAUCE VIERGE DE LÉGUMES

Sauce vierge aux légumes frais, huile d'olive et herbes aromatiques

DESSERTS

SOUPE DE FRAISES À LA MENTHE

Tartare de fraises au citron, amandes grillées et réduction d'eau de fraises

DÔME FAÇON MADELEINE

Base de lemon curd et crème anglaise

GLACE OMELETTE NORVÉGIENNE

Glace artisanale à la vanille, raisins, biscuit imbibé au rhum et meringue.