



783, rue Louis Pasteur  
60700 Pont Sainte Maxence

## MENU GUSTO

Prix : 58.00 € boissons comprises

Menu unique pour tous les convives

Deux entrées aux choix :

Foie gras de canard au cœur de langoustines, chutney à la sauge, pain toasté

Opéra de saumon frais et fumé, crème de citron, feuilles de roquette à l'huile de noix

Crevettes sauvages poêlées sauce thaï, nouilles chinoise aux filaments de basilic

Cuisses de grenouilles et escargots de Bourgogne en ragoût persillé, mouillette de pain perdu

Carpaccio de magret fumé, guacamole d'avocat aux pépites de noix de cajou et muffin

---

Filet de saint Pierre marinade douce, pesto de roquette aux pignons de pin, palet de polenta caramélisé

Noix de Saint Jacques snakées sauce chorizo doux et pâtes à l'encre de seiche

Carré de veau saisie, gâteau léger de courgette râpées, pomme de terre fondante

Filet de bœuf en croûte de brioche, sauce Périgeux et mille-feuille céleri rave et noix

---

Cocktail de salades et assortiment de fromages

Chèvres chaud sur salade croquante au vinaigre balsamique

---

Fruits de saison aux grains de vanille en aumônière de crêpe et coulis acidulé

Mousse légère à la menthe, feuille croquante chocolat noir comme une mille-feuille

Déclinaison autour de la fève de cacao

Boissons :

Une bouteille de vin blanc pour 6 personnes,

Une bouteille de vin rouge pour 4 personnes

Eaux plates / gazeuses

Café

06 50 41 50 58 – [gustocrasy@gmail.com](mailto:gustocrasy@gmail.com) - [www.gusto-crazy.fr](http://www.gusto-crazy.fr)