

M E N U

ENTREE-PLAT-DESSERT 25€

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU SAMEDI, SAUF JOUR FÉRIÉ

Entrée du Moment

Poisson du Jour

ou

Viande du Jour

Dessert du Jour

Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts et sélectionnés avec soin.
La liste des allergènes présents dans nos recettes est disponible sur demande.
Tous nos prix sont affichés en euros, toutes taxes comprises (TTC) • Service inclus

GUISA'O

RESTAURANT

M E N U

ENTREE-PLAT-DESSERT

Entrée + Plat OU Plat + Dessert

42€

35 €

Les Entrées 17€

ŒUF FERMIER POCHÉ • ASPERGES • PARMESAN • PIGNONS DE PIN

RAVIOLE DE GAMBAS • POIREAUX • BISQUE DE CRUSTACÉS

FOIE GRAS MI-CUIT • BETTERAVE • GRIOTTES
+5€

Les Plats 27€

CABILLAUD • CROUTE D'AMANDES • MOUSSELINE DE CHOU FLEUR

NAVARIN D'AGNEAU • POMME NOUVELLES • LÉGUMES PRINTANIER

FILET DE VOLAILLE FERMIÈRE • PETIT ÉPEAUTRE • MORILLES

FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI • GRENAILLE • JUS CORSE
+5€

Les Desserts 9€

SÉLECTION DE FROMAGES • MAISON RICAUD

RIZ AU LAIT • CARAMEL BEURRE SALÉ • FÈVE TONKA

MI-CUIT AU CHOCOLAT • GLACE VANILLE

TARTELETTE • LEMON CURD • MERINGUE

COUPE DE GLACES ARTISANALES "RAVI" • 2 BOULES

Vanille, Chocolat, Pistache, Café, Framboise, Citron

Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts et sélectionnés avec soin.
La liste des allergènes présents dans nos recettes est disponible sur demande.
Tous nos prix sont affichés en euros, toutes taxes comprises (TTC) - Service inclus

GUISA'O

RESTAURANT