

Le Gasseau
Restaurant & Hôtel de Charme
Carte Automne - Hiver

Chère Madame,
Cher Monsieur,

C'est pour moi un honneur de vous recevoir dans notre maison du Gasseau.

Vous allez découvrir notre carte de saison, élaborée grâce aux produits que nous avons sélectionnés avec soins auprès de nos fournisseurs, tout aussi passionnés que nous par le respect de la qualité et du savoir faire.

J'ai voulu notre carte peu étendue et simple à l'image de notre salle. C'est pour moi la possibilité de travailler « à la minute » des plats qui, je l'espère, sauront vous donner à la dégustation autant de joies que j'en ai eues à les élaborer pour vous.

Je vous remercie d'être venu jusque chez nous et vous souhaite de passer un bon moment en notre compagnie.

Theodora Hauzer
Chef de Cuisine
Maître Restaurateur

Le Gasseau
Restaurant & Hôtel de Charme
Carte Automne - Hiver

Entrées

joues de loup de mer servies froides, cuites en vapeur, marinées au vinaigre de riz, huile de sésame, citron vert et coriandre, accompagnées d'une garniture aromatique et de légumes 10€00

🇬🇧 steamed cheeks of sea wolf served cold, marinated in rice vinegar, sesame oil, lime and coriander; aromatic side dish and vegetables

crêpes en millefeuille à la normande d'effiloché de canard au mirin et épices douces et foie gras 10€00

🇬🇧 crêpes millefeuille of pulled duck seasoned with mirin and sweet spices and foie gras

tempura de ris d'agneau accompagné d'un mélange de champignons sylvestres selon marché, rehaussés d'une pointe d'échalotes et de lardons 9€00

🇬🇧 tempura of lamb sweet bread, with forest mushrooms according to availability, shallots and dice bacon

ravioles de chair de cuisses de grenouilles aux fines herbes, en sauce meurette 7€50

🇬🇧 ravioli of deboned frog legs with herbs, "meurette" sauce (burgundy red wine sauce)

salade d'hiver et sa vinaigrette à la moutarde et au miel; endives et carmina, crosnes, haricots verts, mâche, cerneaux de noix et dès jambon 7€00


🇬🇧 winter salad with a mustard & honey vinaigrette; white and red chicory, chinese artichokes, green beans, lamb's lettuce, walnut and diced ham

*tous nos prix s'entendent toutes taxes et service compris- origine de nos viandes : france, europe, argentine
face au nombre croissant de chèques volés nous sommes au regret de refuser ce mode de paiement, cartes de crédit à partir de 20 euros
un vestiaire est à votre disposition à l'entrée du restaurant - nous vous invitons à ne laisser aucun objet de valeur dans vos vêtements
la direction décline toute responsabilité en cas de vol ou de perte - nous remercions notre aimable clientèle pour sa compréhension*


Le Gasseau
Restaurant & Hôtel de Charme
Carte Automne - Hiver

Plats


filets de bar façon Colbert, farce aux légumes et champignons du moment, fumet de homard à la noix de coco 25€00

 sea bass fileted in a "Colbert" way, filled with vegetables and mushrooms of the moment, coconut and lobster sauce

merlan de veau de race normande, sélection spéciale des éleveurs de la Charentonne, chevrier vert de Beauce, nappage foie gras à la crème de lait cru, vitelottes et topinambour 22€00

 "whiting" of purebred Normandy veal, special selection from the Charentonne breeders, green kidney bean of Beauce, with foie gras and diced bacon, vegetables depending of the market


brochette d'onglet de bœuf français, légumes du moment et pomme de terre gratinée 17€00

 brochette of French beef back steak, vegetables of the moment and browned potato

filet d'aile de raie en vapeur sauce beurre blanc et son pot-au-feu de légumes 15€00

 steamed skate fish filet, white butter sauce and stewed vegetable


cocotte de grand-mère « retour du marché » 12€00


 grandmother's stewed pot " return from the market "


*tous nos prix s'entendent toutes taxes et service compris- origine de nos viandes : france, europe, argentine
face au nombre croissant de chèques volés nous sommes au regret de refuser ce mode de paiement, cartes de crédit à partir de 20 euros
un vestiaire est à votre disposition à l'entrée du restaurant - nous vous invitons à ne laisser aucun objet de valeur dans vos vêtements
la direction décline toute responsabilité en cas de vol ou de perte - nous remercions notre aimable clientèle pour sa compréhension*


Le Gasseau
Restaurant & Hôtel de Charme
Carte Automne - Hiver


Desserts


découverte chocolatée au mascarpone et crumble de spéculos 9€00
 *chocolate sensation with mascarpone and a speculoos crumble*

charlotte d'hiver; ses poires, pommes, pruneaux, raisins et cranberries légèrement pochés au vin rouge et aux épices douces, chantilly vanillée maison et amandes effilées. 9€00
 winter "charlotte" and its pears, apples, prunes, grapes and cranberries slightly poached in red wine and soft spices, homemade vanilla whipped cream and flaked almonds

quart de camembert de campagne affiné et sa petite salade verte et fruits secs 6€50
 quarter of regional camembert with some green salad & dry fruits

tartelette aux pommes normande et sa chantilly maison 6€00
 normandy apple pie and homemade vanilla whipped cream

faisselle accompagnée de son coulis (confiture de lait, ou framboise, ou fruits exotiques) ou servi nature, salé et poivré par vos soins 5€00
 (sort of...) french cottage cheese with pressed red or exotic fruits, or with milk jam, or just with salt & pepper


coupe glacée trois parfums (carte séparée) 5€00
 *ice-cream coup*

*tous nos prix s'entendent toutes taxes et service compris- origine de nos viandes : france, europe, argentine
face au nombre croissant de chèques volés nous sommes au regret de refuser ce mode de paiement, cartes de crédit à partir de 20 euros
un vestiaire est à votre disposition à l'entrée du restaurant - nous vous invitons à ne laisser aucun objet de valeur dans vos vêtements
la direction décline toute responsabilité en cas de vol ou de perte - nous remercions notre aimable clientèle pour sa compréhension*

Le Gasseau
Restaurant & Hôtel de Charme
Carte Automne - Hiver

Menu à 44€00

joues de loup de mer servies froides, cuites en vapeur, marinées au vinaigre de riz, huile de sésame, citron vert et coriandre, accompagnées d'une garniture aromatique et de légumes

 steamed cheeks of sea wolf served cold, marinated in rice vinegar, sesame oil, lime and coriander; aromatic side dish and vegetables

&

filets de bar façon Colbert, farce aux légumes et champignons du moment, fumet de homard à la noix de coco

 sea bass fileted in a "Colbert" way, filled with vegetables and mushrooms of the moment, coconut and lobster sauce


&

découverte chocolatée au mascarpone et crumble de spéculos

 chocolate sensation with mascarpone and a speculoos crumble

ou

charlotte d'hiver ; ses poires, pommes, pruneaux, raisins et cranberries légèrement pochés au vin rouge et aux épices douces, chantilly vanillée maison et amandes effilées.

 winter "charlotte" and its pears, apples, prunes, grapes and cranberries slightly poached in red wine and soft spices, homemade vanilla whipped cream and flaked almonds

*tous nos prix s'entendent toutes taxes et service compris- origine de nos viandes : france, europe, argentine
face au nombre croissant de chèques volés nous sommes au regret de refuser ce mode de paiement, cartes de crédit à partir de 20 euros
un vestiaire est à votre disposition à l'entrée du restaurant - nous vous invitons à ne laisser aucun objet de valeur dans vos vêtements
la direction décline toute responsabilité en cas de vol ou de perte - nous remercions notre aimable clientèle pour sa compréhension*

Le Gasseau
Restaurant & Hôtel de Charme
Carte Automne - Hiver

Menu à 30€00

tempura de ris d'agneau accompagné d'un mélange de champignons sylvestres selon marché, rehaussés d'une pointe d'échalotes et de lardons

🇬🇧 tempura of lamb sweet bread, with forest mushrooms according to availability, shallots and dice bacon

&

filet d'aile de raie en vapeur sauce beurre blanc et son pot-au-feu de légumes

🇬🇧 steamed skate fish filet, white butter sauce and stewed vegetable

&

tartelette aux pommes normande et sa chantilly maison

🇬🇧 normandy apple pie and homemade vanilla whipped cream

Menu à 24€00

salade d'hiver et sa vinaigrette à la moutarde et au miel; endives et carmina, crosnes, haricots verts, mâche, cerneaux de noix et dès jambon

🇬🇧 winter salad with a mustard & honey vinaigrette; white and red chicory, chinese artichokes, green beans, lamb's lettuce, walnut and diced ham

&

cocotte de grand-mère « retour du marché »

grandmother's stewed pot " return from the market "

&

faisselle accompagnée de son coulis (confiture de lait, ou framboise, ou fruits exotiques) ou servi nature, salé et poivré par vos soins

🇬🇧 (sort of...) French cottage cheese with pressed red or exotic fruits, or with milk jam, or just with salt & pepper

ou

coupe glacée de sorbets bio

🇬🇧 organic fruits sorbet

*tous nos prix s'entendent toutes taxes et service compris- origine de nos viandes : france, europe, argentine
face au nombre croissant de chèques volés nous sommes au regret de refuser ce mode de paiement, cartes de crédit à partir de 20 euros
un vestiaire est à votre disposition à l'entrée du restaurant - nous vous invitons à ne laisser aucun objet de valeur dans vos vêtements
la direction décline toute responsabilité en cas de vol ou de perte - nous remercions notre aimable clientèle pour sa compréhension*