



**GASTON VOUZOTE**

BRASSERIE AUTHENTIQUE

## Saint Valentin 2025

### Tapas

Brioche à la chair de snow crabe et avocat,  
Mini croquettes aux crevettes grises,  
Jambon « Iberico Bellota ».



Foie gras et anguille fumée, petite salade de pommes vertes, vinaigrette au Yuzu.



Bar sauvage snacké, risotto de homard, émulsion de crustacés.



Filet pur de bœuf, gratin de céleri à la truffe du Périgord, réduction de jus de veau.



Cœur de macaron à la framboise et crème mousseline à la vanille.

Prix du menu 4 services : **79€pp**

Accompagnement vins, eau et café : **45€pp**

Coupe de Champagne Charles Heidseick « brut ».  
Bourgogne Haute Côtes de Nuits, Nuiton Beaunoy. 2022  
Crozes-Hermitage, Guigal. 2021

Moulin de La Lagune, Haut-médoc (second vin du château La Lagune). 2017



GASTON VOUZOTE

BRASSERIE AUTHENTIQUE

## Valentijnsdag 2025

Tapas

Brioche met sneeuwkrab en avocado,  
Mini garnaalkroketteren,  
Iberico Bellota ham.



Foie gras en gerookte paling, granny smith, Yuzu vinaigrette.



Wilde zeebaars , risotto van kreeft, schelpdieren emulsie.



Ierse ossehaas, gegratineerd knolselder met truffel uit Périgord, kalfsjus



Hart van frambozen macaron en vanille room

Prijs van het 4-gangen menu: **79€**pp

---

Glas champagne, selectie passende wijnen, water en koffie: **45€**pp

Charles Heidsieck Champagne «Brut».

Bourgogne Haute Côtes de Nuits, Nuiton Beaunoy. 2022

Crozes-Hermitage, Guigal. 2021

Moulin de La Lagune, Haut-médoc (tweede wijn van Château La Lagune). 2017