

## **LES ENTRÉES ET FOIES GRAS**

**SALADE DE HOMARD, VITELOTTES ET SALICORNES, 50.**

**CARPACCIO DE GROSSES LANGOUSTINES ET COQUES, 48.**

Caviar Impérial d'Aquitaine, Brunoise de Poire Williams, Œufs de Poisson Volant

**LE FOIE GRAS DE CANARD ET LA TRUFFE DE BOURGOGNE (TUBER UNCINATUM), 48.**

L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes de Bourgogne, Chutney de Pastèque

**BOUILLON CRÉMEUX DE FAISAN, 40.**

Le Suprême Rôti, Les Cuisses en Ravioles et Truffes de Bourgogne (Tuber Uncinatum)

**BALLADE AUTOMNALE AUTOUR DU CÈPES, ŒUF DE POULETTE CROUSTILLANT, 49.**

## **LES POISSONS ET CRUSTACÉS**

**POÊLÉE DE LANGOUSTINES AUX ARTICHAUX POIVRADES ET GIROLLES, 50.**

Jus de Presse Safrané

**CIVET DE HOMARD, 57.**

Châtaignes Confites à la Feuille de Figuiers et en Mousseline, Jus de Presse aux Jerez

**TURBOT CÔTIER CUIT À L'ARÊTE AU BEURRE SALÉ, 60.**

Écrevisses, Salicornes et Bisque d'Écrevisses

**LOUVINE DE SAINT JEAN DE LUZ EN ÉCAILLES DE CÈPES, 55.**

Écrasée de Potimarron, Beurre Blanc

**ÉTUVÉE DE COQUILLES ST-JACQUES À LA TRUFFE DE BOURGOGNE (TUBER UNCINATUM), 51.**

Mousseline de Céleri

## **LES VIANDES**

**TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE ET FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, 52.**

Champignons Sauvages d'Automne, Pommes Soufflées, Sauce Béarnaise

**CARRÉ D'AGNEAU DE LAIT RÔTI À L'AIL ROSE, 49.**

Tous les Légumes, Poêlés, Grillés et en Beignets

**POMME DE RIS DE VEAU DE LAIT AU BEURRE MOUSSEUX, 50.**

Morilles, Morilles des Pins (Sparassis Crispa) en Persillade Croustillante, Sauce aux Truffes

**FILET DE PALOMBE RÔTI À L'OS, 50.**

Cromesquis d'un Salmis de Cuisses, Champignons Sauvages d'Automne, Gâteau de Châtaignes

**PERDREAU DE CHASSE RÔTI À LA BRUYÈRE CALLUNE, 53.**

Jus Simple, Pommes Soufflées

**LIÈVRE À LA ROYALE, 56.**

Poire au Vin Épicé, Myrtilles, Pommes Soufflées

**NOISETTES DE BICHE AU POIVRE DE MADAGASCAR, 55.**

Châtaignes en Purée et en Éclats, Potimarron et Céleri, Confit d'Airelles, Sauce Grand Veneur

## **AUJOURD'HUI, « CLASSIQUE »**

**FOIE GRAS DE CANARD DE CHALOSSE CUIT EN TERRINE, 50.**

Champignons Sauvages, Fleurs, Herbettes et Truffes de Bourgogne (Tuber Uncinatum)

**LA BROUILLADE AUX TRUFFES MELANOSPORUM DE L'ANNEE, 55.**

**LE TRADITIONNEL FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS, 48.**

**LA SOLE AUX CÈPES FRAIS, 50.**