

MENU SAISON 99,

(Servi jusqu'à 13h00 et 21h00)

SALADE DE HOMARD, VITELOTTES ET SALICORNES

-

ÉTUVÉE DE COQUILLES ST-JACQUES A LA TRUFFE DE BOURGOGNE (TUBER UNCINATUM)

Mousseline de Céleri

-

FILET DE PALOMBE RÔTI À L'OS

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

-

POMME CARAMELISÉE A LA CARDAMOME VERTE ET CITRONNELLE

Parfait, Sorbet et Marmelade de Granny Smith



LE GRAND MENU D'AUTOMNE 139,

(Servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h00 et 21h00)

BOUILLON CRÉMEUX DE FAISAN,

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

-

CIVET DE HOMARD

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

-

FOIE GRAS DE CANARD AU POÊLON,

Raisins, Mûres et Myrtilles, Confit de Merlot

-

NOISETTES DE BICHE AU POIVRE DE MADAGASCAR

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

-

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

ou

FRIANDISE D'AUTOMNE

-

DESSERT

FIGES RÔTIES, CRÈME À L'HUILE D'OLIVE CITRONNÉE

Marmelade, Figes et Glace à la Feuille de Figuier