

# Les Saveurs Automnales

Menu Découverte à 55€00 (Entrée, Plat, Dessert au choix)

Menu Plaisir à 61€00 (Entrée, Plat, Fromage affiné, Dessert au choix)

Menu Sensation à 68€00 (Deux Entrées, Intermède, Plat, Fromage, Dessert au choix)

Menu « Laisse-moi Faire » à 81€00 (en Sept Services, faites confiance au Chef)

Servi pour l'ensemble des convives de la Table avant 13h le midi & avant 20h30 le soir

## Les Entrées 19€50

« L'Entrée du Moment » au plus proche de la Saison

Foie gras poché dans un Consommé de Champignons & Farce croustillante

Tagliatelles de Céleri en rémoulade, Mimosa & Truffes d'Automne

Carpaccio de Saint-Jacques de plongée, gel d'Agrumes & Huile d'Aneth (+8 €)

## Les Viandes et les Poissons 28€00

« le Plat du Moment » au plus proche de la Saison

Chou farci d'un effiloché de Veau, jus corsé

Poularde pochée au Vin Jaune, Girolles & Légumes oubliés

Cabillaud en croûte d'Herbes, Risotto de Butternut & Beurre aux Œufs de Truites

Le Homard en deux façons, Pinces & coudes en Raviole, la queue mi cuite, Salsifis rôtis & Extraction des têtes (+24€)

## Le Fromage et les Desserts 14€00

Plateau de Fromages affinés, jeunes Pousses aux Noix

Raviole ouverte d'Ananas, Bouillon au Rhum & sorbet Coco

Pavlova comme un « Mont Blanc » & sorbet Citron vert

« Chocopuccino »

Nos prix sont nets en euros, taxes et service compris