

# Les Saveurs de l'Automne

Menu Découverte à 48€00 (Entrée, Plat, Dessert au choix)

Menu Plaisir à 53€00 (Entrée, Plat, Fromage Affiné, Dessert au choix)

Menu Sensation à 63€00 (Deux Entrées, Intermède, Plat, Fromage, Dessert au choix)

Menu « Laissez Moi Faire » à 74€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

Foie gras mi-cuit, gelée de Coing & Pickles de Poire

Carpaccio de Lotte, Brocolis, Yuzu & Truffes Uncinatum

Tataki de Noix de Veau aux senteurs Asiatiques, Wasabi de Pommes Vertes

Cuisses de Grenouilles Françaises en Tempura, coulis de Persil, crème  
d'Ail & Anguille Fumée (+ 7€)

## Les Viandes et les Poissons 28€00

Pigeon Rôti de Mr Poirier, Embeurrée de Choux au Lard & Jus de Carcasse

Dos de Cabillaud en Croûte de Cèpes, Salsifis & Sauce Soubise au Comté

Pithiviers de Joue de Bœuf au Foie Gras, Purée de Topinambours

Noix de Saint-Jacques presque crues, Courge Spaghetti & jus de Volaille (+ 9€)

## Le Fromage et les Desserts 14€00

Plateau de Fromages affinés, jeunes Pousses aux Noix

Baba Chocolat blanc, Passion & Vieux Rhum

Entremets Poire & Chocolat, sorbet Williamine

Tarte Fine aux Figues, Crème Glacée Figues & Balsamique blanc

Nos prix sont nets en euros, taxes et service compris