

# Table d'Automne 2011

## LES ENTRÉES

**L'huître de chez Gillardeau,** 75 €  
*Maquereau sur un tampon de riz au Mirin, gelée d'huître au soja.*

**Foie gras de canard du sud-ouest maison,** 70 €  
*En strate à la truffe d'automne, gelée de canard traditionnelle.*

**Bouquet de crevettes roses,** 75 €  
*Version 2011 d'un avocat aux crevettes.*

**Le loup, le tourteau, le caviar d'Aquitaine,** 115 €  
*Un risotto crémeux servi glacé, carpaccio de loup, tourteau, caviar français.*

**Homard bleu de Bretagne,** 105 €  
*Fraîcheur d'une poire « La doyenné du Comice ».  
Gourmandise de fruits à coques.*

**Potimarron, cèpes et truffe d'automne,** 65 €  
*Gnocchi et émulsion de châtaigne, soupe de potimarron et truffes d'automne.*

### **Nos Caviars.**

*Blinis minute, crème double et garniture traditionnelle :*

<i>Le Caviar prestige de France « acipenser beari »</i>	<i>Les 30g/ 85 €</i>	<i>Les 50g/ 140 €</i>
<i>Le Caviar osciètre prestige « acipenser gueldenstaedtii »</i>	<i>Les 30g/ 105 €</i>	<i>Les 50g/ 165 €</i>
<i>Le Caviar kristal « acipenser schrencki »</i>	<i>Les 30g/ 120 €</i>	<i>Les 50g/ 195 €</i>

## LES POISSONS

**Le loup de Méditerranée,** 110 €  
*Noisettes grillées, des artichauts et champignons de saison, du raisin muscat, un jus d'arrêtes au vin rouge.*

**La sole de l'Atlantique façon Dieppoise** 115€  
*Crevettes fraîches, champignons de Paris, cromesquis de moules de bouchot. Sauce velouté au champagne.*

**Le tourteau de Bretagne,** 115 €  
*Ravioles de calamars au tourteau,  
Gnocchi au citron, fenouil et carottes de pays, quelques chanterelles.*

**Les saint-jacques de Normandie aux truffes d'Alba,** 115 €  
*Gyoza d'artichauts, râpée d'une truffe d'Alba.*

## LES VIANDES

***Le lièvre de la Beauce,*** **140 €**

*Le râble cuisiné en cocotte, salsifis en civet à la française, une royale du sénateur Couteau truffé.*

***Le pigeon de Bresse,*** **95 €**

*Le suprême caramélisé aux épices de la médina,*

*La cuisse confite aux abatis en cromesquis, graine d'un couscous, tagine de légumes.*

***Le bœuf de luxe « Wagyu Auskobe »,*** **125 €**

*Dans le filet, sauce douce forte, quelques artichauts à la barigoule.*

*Farcis d'une bolognaise de cèpes, panisses croustillantes*

***Le canard colvert de l'huppe,*** **95 €**

*Croute d'orange aux épices douces, polenta crémeuse, poire glacé au vinaigre balsamique.*

***Le chevreuil de Sologne,*** **105 €**

*En filet, viennoise de noisettes torréfiées,*

*Spaetzle aux champignons d'Automne, sauce grand veneur.*

**Les Fromages** **28 €**

**Affinés de chez Messieurs Pellegrini à Apt et Antony à Vieux Ferrette**

*Assortiment de fruits secs marinés et crus*

***Tous nos pains sont cuits dans notre fournil,***

***Au levain naturel avec une très longue fermentation, farine de tradition***

***Française à la meule***

**Les Desserts** **28 €**

*Notre chariot de douceurs et mignardises*

***Aux fruits de saison***

*Tiramisu aux poires, version Chèvre d'Or.*

*Pomme vallée d'auge*

***Au chocolat grand cru***

*Palet au guanaja et sa raviole coulante.*

***Pure création***

*Tarte citron meringuée.*

**Menu « à faire » plaisir le midi**  
**Accord mets et vins, eau et café**  
Servi uniquement au déjeuner, sauf les jours fériés

75 €  
110 €

***Potimarron, cèpes et truffe d'automne***

*Gnocchi et émulsion de châtaigne, soupe de potimarron et truffes d'automne.*

***Le canard colvert de l'huppe***

*Croute d'orange aux épices douces, polenta crémeuse, poire glacé au vinaigre balsamique.*

***Pomme vallée d'auge***

**Saveurs de l'automne**

195 €

*(Servi à l'ensemble de la table jusqu'à 13h30 et jusqu'à 21h30)*

***Foie gras de canard du sud-ouest,***

*En strate à la truffe d'automne.*

***Le loup, le tourteau, le caviar d'Aquitaine,***

*Un risotto crémeux servi glacé, carpaccio de loup, tourteau et caviar d'Aquitaine.*

***Potimarron, cèpes et truffe d'automne,***

*Gnocchi et émulsion de châtaigne, soupe de potimarron et truffes d'automne.*

***Les saint-jacques de Normandie aux truffes d'Alba,***

*Gyoza d'artichauts, râpée d'une truffe d'Alba.*

***Le chevreuil de Sologne,***

*En filet, viennoise de noisettes torréfiées,*

*Spaetzle aux champignons d'Automne, sauce grand veneur.*

***Notre chariot de fromages d'ici et d'ailleurs.***

***Tiramisu aux poires, version chèvre d'or.***

***Palet au guanaja, sa raviole coulante.***

***Les douceurs et mignardises.***