

Les Entrées

Macaron de foie gras de canard mi-cuit au Muscat, 25 €
caramel passion et chutney de fruits secs

Noix de coquilles Saint-Jacques rôties, 28 €
boudin noir caennaise raisin, purée de panais

Velouté de potimarron et châtaigne, 30 €
émincé de truffes fraîches

Saint-Jacques contisées aux truffes, 32 €
risotto noir

Lasagne d'huîtres en gelée à l'huile de truffe, 28 €
vinaigrette d'écume

Filet de sole à la riche, 32 €
compotée d'endives aux truffes

Escalope de ris de veau au parmesan, 32 €
parfum de truffes, crémeux de topinambour

Les Poissons

Bar de ligne en croûte de sel, 65 €
fricassée de petits légumes et coquillages au beurre d'herbes (pour deux personnes)

Paupiettes de filet de sole, 38 €
parfum de citronnelle, gratin de mancheroni aux truffes

Dos de bar rôti, 34 €
légumes confits parfumés aux amandes et gingembre, capuccino d'endives à la réglisse

Turbot rôti aux truffes façon Dubarry, 42 €
quelques giroflées aux herbes

Blanquette de lotte à l'ancienne, 40 €
risotto de pépites aux truffes

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.

HIVER 2012

Les Viandes

*La poularde de Bresse façon « Souvaroff » en cocotte, 78 €
garniture « Demidoff » (pour deux personnes)*

*Paume de ris de veau et truffes en croûte, 38 €
jus court à la verveine, fricassée de légumes oubliés, crémeux de topinambour*

*Carré de veau de lait au gingembre, 35 €
tatin d'abricots confits et endives, fondue d'échalotes, pommes fondantes*

*Filet de bœuf de l'Aubrac, 38 €
pomme Vinaïsse à la pelure de truffes, sauce Périgourdine*

*Carré d'agneau du pays Ch'ti, 34 €
confit de tomates aux herbes, quelques haricots coco et jambon « Bellota »*

Les Fromages affinés

pain aux noix et aux raisins 17 €

Les Gourmandises

Chariot de pâtisseries 18 € Sorbets 10 €

A commander en début de repas

Crêpes flambées aux fraises et aux framboises (pour deux personnes) 32 €

Dacquoise clémentine, chocolat Michel Cluizel, souffletine chocolat blanc 20 €

Sphère au chocolat façon « Kinder », crème vanillée à l'amaretto 18 €

Vacherin glacé pamplemousse - citron vert « contemporain » 18 €

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.

HIVER 2012

Menu Truffés

*Velouté de potimarron et châtaigne,
émincé de truffes fraîches*

*Saint-Jacques contisées aux truffes,
risotto noir*

*Paupiette de filets de sole,
parfum de citronnelle, gratin de mancheroni aux truffes*

*Filet de bœuf de l'Aubrac,
pomme Vonasse à la pelure de truffes, sauce Périgourdine*

*Millefeuille de brie de Meaux aux truffes,
salade de roquette*

Chariot de pâtisseries

2007, Auxey Duresses, A. Gras

2006, Ladoix 1^{er} Cru, Les Gréchons Chevalier, Père et Fils

1998, Château Cantemerle, 5^e Grand Cru Classé, Haut Médoc

Menu à 132€

PAR PERSONNE,
BOISSONS COMPRISES, HORS APÉRITIF ET CAFÉ,
SERVI POUR DEUX PERSONNES MINIMUM.

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

HIVER 2012

Menu Découverte

*Macaron de foie gras de canard mi-cuit au Muscat,
caramel passion et chutney de fruits secs*

ou

*Filet de sole à la riche,
compotée d'endives aux truffes*

ou

*Noix de coquilles Saint-Jacques rôties,
boudin noir cassonade raisin, purée de panais*

*Poularde de Bresse en deux cuissons,
étuvée de poireaux aux truffes*

ou

*Carré d'agneau du pays Ch'ti,
confit de tomates aux herbes, quelques haricots coco et jambon « Bellota »*

ou

*Blanquette de lotte à l'ancienne,
risotto de pépites aux truffes*

*Fromages affinés,
pain aux noix et aux raisins*

Chariot de pâtisseries

Menu à 65€

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.

HIVER 2012

Menu Gastronomique

*Velouté de potimarron et châtaigne,
émincé de truffes fraîches*

ou

*Lasagne d'huîtres en gelée à l'huile de truffe,
vinaigrette d'écume*

*Saint-Jacques confisées aux truffes,
risotto noir*

ou

*Escalope de ris de veau au parmesan,
parfum de truffes, crémeux de topinambour*

*Carré de veau de lait rôti au gingembre,
tatin d'abricots confits et endives, fondue d'échalotes, pommes fondantes*

ou

*Turbot rôti aux truffes façon « Dubarry »,
quelques giroelles aux herbes*

*Fromages affinés,
pain aux noix et aux raisins*

Chariot de pâtisseries

Menu à 80€

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.
HIVER 2012