

# L'AUTOMNE



*Bas-relief attribué à Jean Goujon (XVI<sup>e</sup> siècle)  
Paris, Hôtel Carnavalet*

## CARTE

Ravigote d'écrevisses en minestrone, beurre foisonné à la coriandre  
Corolle de noix de Saint-Jacques et truffe blanche d'Alba, brocolis à l'huile de persil  
Blanc-manger d'œuf mollet à la truffe blanche d'Alba, émulsion de cèpes  
Grenadins de foie gras de canard aux épices, salmigondis de condiments  
Feuillantine de langoustines aux graines de sésame, sauce curry

Fricassée de homard sauce civet, purée de pois Saint-Germain  
Marinière de saint-pierre aux coquillages, lait de coco et citron vert  
Escalopines de bar à l'émincé d'artichaut, nage réduite et caviar golden  
Sole braisée au vin jaune à l'effeuillé de choux de Bruxelles, truffe blanche d'Alba

Suggestion du jour selon arrivage

Volaille de Bresse rôtie au beurre de noix, ravioles à la truffe blanche d'Alba (2pers)  
Carré d'agneau de Lozère en croûte de poivre, rôtie d'artichauts poivrade  
Emincé de noix de ris de veau sauce diable, salsifis glacés au jus  
Suprêmes de pigeon de Bresse en demi-sel, chartreuse de chou vert aux châtaignes

Fromages frais et affinés

Tarte fine sablée au chocolat, crème glacée à la vanille Bourbon  
Soufflé chaud au pralin, coulis de mangue au Kirsch de Fougerolles  
Boule nacrée aux coings confits, sabayon à la réglisse  
Parfait glacé au fromage blanc, reine des reinettes caramélisée

Assortiment de desserts et pâtisseries

*Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.*