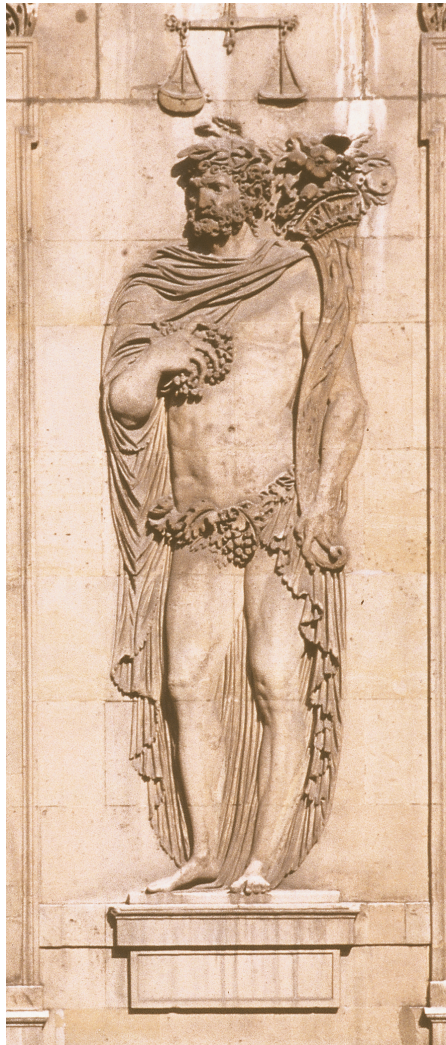


# L'AUTOMNE



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

## CARTE

Ceufs brouillés à la truffe blanche d'Alba, *crostini* aux cèpes  
Feuillantine de langoustines aux graines de sésame, sauce au curry  
Lobe de foie gras landais au poivre gris, poires sauvages à la réglisse  
Coraline d'écrevisses au salmigondis de légumes d'automne acidulés  
Melba de noix de Saint-Jacques au caviar golden, coulis de cresson

Dos de sole braisé au vin jaune, effeuillée de choux de Bruxelles et truffe blanche  
Fricassée de homard aux châtaignes et potimarron, sauce diable  
Escalopines de bar à l'émincé d'artichaut, nage réduite au caviar golden  
Marinière de saint-pierre et coquillages à l'émulsion de lait de coco et citron vert

Noix de ris de veau braisée au jus, ravioles de ricotta à la truffe blanche  
Volaille de Bresse au beurre de noix, fricassée de cèpes aux échalotes grises (2pers)  
Selle d'agneau de Lozère glacée aux sucres d'agrumes, duo de céleris confits  
Salmis de suprêmes de pigeon aux coings, cuisses en pastilla

Fromages frais et affinés

Tarte sablée au cacao amer, glace à la vanille Bourbon  
Soufflé chaud à la nougatine de noix, café liégeois  
Boule nacrée aux fruits exotiques, émulsion neigeuse au *Passoã*  
Brioche fine en pain perdu, reine des reinettes caramélisée

Assortiment de desserts et pâtisseries

*Si vous êtes sujet aux allergies alimentaires, n'hésitez pas à les mentionner lors de votre commande.*