

**Christian Lherm, Chef des cuisines
assisté de Franck Fanget et son équipe vous propose
sa nouvelle carte d'Automne**

Les Entrées

Escalope de foie gras chaud, millefeuille d'endive et Granny Smith	28€
<i>Réduction de jus de pomme et vinaigre de cidre</i>	
Rouleau de langoustines aux légumes d'automne	32€
<i>Vinaigrette au balsamique blanc et huile de pépin de courge</i>	
Tartare d'huîtres et St Jacques façon Christian Lherm	29€
<i>Ceuf d'Avruga</i>	
Brochette de sole à l'huile de noisette de Jean Marc Montegotterro	31€
<i>Crème de potimarron et châtaigne</i>	

La Mer

Noix de St Jacques à la plancha	30€
<i>Écrasé de topinambour aux grués de cacao et huile de cèpes séchés</i>	
Queues de langoustines panées au riz soufflé	42€
<i>Orge perlé en nage de légumes au safran du Quercy et espuma au parmesan</i>	
Saumon d'Ecosse mi-cuit et mi-fumé	28€
<i>Émincé de pack choï, verdurette à l'huile de pistache</i>	
Pavé de sole cuit meunière	45€
<i>Millefeuille de morilles Jumbo et grenouilles, jus d'arêtes caramélisé</i>	
Menu « Jeune Convive »	23 €
<i>élaboré par notre chef sur la base d'une entrée, un plat et un dessert</i>	

La Ferme

Intervalle de filet de bœuf de Salers et foie gras chaud <i>Charlotte croustillante aux champignons du moment</i>	48€
Tourte de ris de veau aux pommes de terre croustilles et cèpes <i>Jus de veau grassouillet</i>	34€
Suprême de pintade fermière farcie aux pieds de cochons et foie gras <i>Boulangère de topinambour et brochette d'artichaut poivrade</i>	28€
Le veau du Père Trolliet <i>Le mignon en picatta et feuille de sauge, ris en Parmentier Une poitrine confite en strate de courge</i>	36€

Les Fromages

Faisselle à la crème	6 €
L'authentique Cervelle de Canuts	6 €
Plateau de fromages affinés et confitures authentiques	13 €

Les Douceurs

Brunoise « pomme poire » cuite lentement au caramel <i>Feuilletage croustillant et glace aux épices</i>	12 €
Macaron chocolat et glacé aux fèves de tonka <i>Chocolat Liégeois à la chantilly de Nutella</i>	12 €
Chaud froid d'agrumes et chiboust chaude <i>Concassée orange et pamplemousse caramélisés et glace agrumes</i>	12 €
Moelleux tiède chocolat « Guanaja » <i>Crèmeux pistache et sorbet cacao (à commander en début de repas)</i>	12 €

*Afin de prolonger votre plaisir gustatif, nous vous proposons d'emporter le vin
qui a accompagné votre repas*