

# TABLE D'AUTOMNE 2010

## LES ENTRÉES

**Comme une pizza de tomates et cèpes de pays,  
condiment de truffes noires** 60€

Tomates cœur de bœuf, cèpes de pays, condiment de truffe noire

**Foie gras de canard d'Alsace en trois préparations** 75€

Aux petits fruits secs comme un nougat,  
Confit, gelée de coing et chutney de poire au poivre de Tasmanie,  
Chaud à la vanille, meringue à l'anis vert

**L'huître de chez Gillardeau** 48€

Gâteau de pommes de terre, artichauts, navets confits et aromates, du gingembre et quelques piquillos

**Gamberoni du golfe de Gênes** 85€

Frits aux fruits secs, fraîcheur d'une poire, vinaigrette de petits coquillages

**Caviars au choix**

Garniture traditionnelle et crème citronnée

- Oscietre Royal 15€ / g.

- Beluga d'Iran 18€ / g.

## LES POISSONS

**Saint-pierre de petits bateaux** 70€

Fenouil confit à l'orange, des coquillages au goût d'un jambon Ibérique

**Rouget de roches** 60€

Aubergine confite, coing, cèpes bouchon et boudin noir du pays Basque

**La pêche locale du jour** 95€

Version 2010

**Langoustines de Bretagne** 145€

Tortelli aux truffes de Bourgogne, mousseline de gros artichauts camus, chantilly de truffes et artichauts

## LES VIANDES

**Agneau de l'Aveyron** 60€

Noisettes au sautoir en croûte de poivron doux, l'épaule cuite longuement servie en cannelloni d'aubergine

**Bœuf de Salers** 70€

Le filet au sautoir aux 3 poivres, carottes confites au miel de romarin, quelques pommes soufflées

**Ris de veau de lait** 90€

Fins poireaux de vigne étuvés aux truffes de saison

**Pigeon de Bresse** 85€

Le suprême caramélisé, la cuisse confite aux abatis,  
Graine d'un couscous retour de la médina, t'faya d'oignons et miel de pays

## LES FROMAGES

**Frais et affinés de saison par nos fromagers** 28€

Assortiment de fruits secs, marinés et crus, nos pains aux fruits

Prix nets en euros, service compris

## LES PLATS SIGNATURES

**Caviar oscietre royal** - 145€

Risotto crémeux, glacé au citron confit, carpaccio de loup et araignée de mer

**Loup de Méditerranée** - 98€

Marmelade de citron de Menton, poireaux et dattes dans un beurre de citron confit

**Les premières truffes d'Automne** - 65€

Purée de pommes rattes du Touquet, jaune d'œuf fermier, les sucs d'ailerons de volaille

**Bœuf de Salers** - 85€

Le filet comme un Rossini au foie gras, macaronis gratinés au vieux parmesan

**Turbot de Bretagne** - 120€

Au champagne, mousseline de choux-fleurs aux petites crevettes grises, caviar oscietre royal

## Saveurs de l'Automne

230 €

Servi à l'ensemble de la table jusqu'à 21h30

Amuse bouche de « la Chèvre d'Or »

...

Gamberoni poché dans un bouillon à la citronnelle, étuvée de pois gourmand,  
Brocolis, mangue verte et coquillages, râpée d'une noix de coco fraîche

...

Pomme de terre « Monalisa » aux cèpes, truffes du Lubéron, gnocchi de pommes

...

Huîtres de chez Gillardeau, navet confit et aromates

...

Saint-pierre de petits bateaux, fenouil confit à l'orange, coquillages au goût d'un jambon Ibérique

...

Pigeon de Bresse, le suprême caramélisé aux épices, graine d'un couscous retour de la médina, t'faya d'oignons au miel de pays

...

Le Saint-Félicien crémeux relevé au poivre de Tasmanie, une compotée de poire au sucre de muscovado

...

Pomme reinette en bavaroise, saveur Manzana

...

Intense chocolat Chèvre d'Or

## Au fil de la saison

175 €

Amuse bouche de « la Chèvre d'Or »

...

Foie gras de canard d'Alsace, gelée de coing et chutney de poire au poivre de Tasmanie

...

Œuf de la ferme poché dans un bouillon de légumes aux cèpes, raviolini aux herbes

...

Filet de bœuf de Salers au sautoir, carottes confites au miel de romarin

ou

Rouget de roches, aubergine confite, coing et boudin noir du pays Basque

...

Les fromages affinés de saison

...

Finger aux figues du pays sur son pain de Gênes

...

Notre chariot de douceurs et mignardises

Prix nets en euros, service compris