

La Carte D'Automne

Pour débiter

Caviar d'Aquitaine, Blinis Maison et Crème -30g, 105€ - 50g, 135€ - 100g, 240€



*La Tarte aux Coulemelles, Foie gras,
Lamelles de Cul noir, Emulsion Champi, (A partager en duo), 64€*



La Langoustine en Chrysalide, Écume des Carapaces, Topinambour, 58€



L'Intemporel Pâté en Croûte Saint Martin au Foie gras, 45€



Les Cèpes en deux Services :

En Ravioles, Emulsion des sous-bois ; En Crudité, Crème légère au Comté, 46€

Pour Suivre

*Le Poisson de Ligne cuit tendrement, Solferinos de Légumes,
Bouillon de Homard à la Citronnelle, Lait fumé, prix selon arrivage*



La Classique Lamproie à la Bordelaise, Cassolette de Poireaux nouveaux, 66€



Le Carré de Veau fermier du Limousin, Légumes grillés, Jus goûteux, 64€



*Le Filet de Bœuf du Limousin, Pommes Anna Minute,
Sauce Périgueux truffée, 71€*

Pour Terminer

La Table des Fromages, Sélection Maison du Fromage, Institution depuis 1935, 29€



La Tarte Soufflé Minute Choco, Gruë et sa Glace Tonka, 22€



L'Intemporel Soufflé Passion, Sorbet Rouge-gorge, 22€



Le Pain de Gênes aux Noisettes et Agrumes, Sorbet Basilic, Camomille, 22€



La Gavotte Châtaigne, Purée de Potimarron, Praliné Graines de Courge, Sorbet Mandarine, 22€