

## Notre chef Vincent Bourdon vous propose sa carte d'automne

### LES ENTREES

Compression de foie gras, volaille et homard, marmelade de pommes au vin rouge	24 €
Le cèpe : mariné en délicate gelée acidulée aux noix, tarte fine, vinaigrette tiède au jus de viande	23 €
Œuf meurette à ma façon	18 €
Foie gras poêlé et truffes d'automne, quartiers de potimarron rôtis	25 €

### LES SAVEURS DE LA MER

Homard et coquillages dans une nage de cèpes à la noix de Pécan, spaghettis frais au citron confit	32 €
Bar de ligne rôti, confit de châtaignes et oignons, sablé de pommes de terre de montagne, champignons sauvages aux noisettes du Piémont	30 €
Saint-Jacques et truffes d'automne, risotto de pommes de terre au parmesan	27 €
Sandre rôti sur la peau, fine Bourguignonne, écrasé de pommes de terre aux herbes	25 €

### LES VIANDES

Filet de bœuf poêlé, grosses frites farcies végétal, réduction vin rouge	32 €
Filet d'agneau en croûte d'épices, tian de légumes d'automne, jus réduit	28 €
Quasi de veau braisé, pastilla de ris au caviar d'aubergines, mousse de châtaignes et choux pommé	28 €
Suprême de volaille fermier rôti au tandoori, quinoa et champignons de saison	26 €

### LA SELECTION DE FROMAGES AFFINES D'ALAIN HESS

11 €

### LES EMOTIONS SUCREES

(à commander au début du repas)

13 €

Sablé aux noix, parfait de châtaignes et confiture de lait
Le coing comme une tatin, vanille, miel et pain d'épices
Variation autour du chocolat noir, blanc et lait caramel
Cassis et pain d'épices nouvelle version
Passion au cœur de l'ananas croustillant et moelleux
Agrumes et fruits frais, sirop à l'hibiscus
Assiette de glaces et sorbets artisanaux

### MENU ENFANT

15 €