

# Menu

## ENTRÉES FROIDES

|   |                         |
|---|-------------------------|
| Le saumon d'Ecosse fumé par nos soins ..... | 12€/100g et 120€/kg     |
| La terrine de foie gras de canard .....     | 18€/les 100g et 180€/kg |
| maison cuit au naturel                      |                         |
| Le pâté en croûte champion du monde 2009    |                         |
| foie gras de canard et ris de veau .....    | 15€ la tranche          |
| .....                                       | 280€ l'entier           |
| L'Oreiller de la Belle Aurore .....         | 95€/kg                  |



## PLATS PRINCIPAUX

|  |     |
|--|-----|
| La quenelle de brochet maison sauce Nantua, risotto carnaroli<br>au parmesan .....   | 25€ |
| Fondant de veau français confit plus de 9h aux truffes fraîches<br>melanosporum, jus infusé au thym et fricassée de légumes .....  | 38€ |
| Demie-homard en cocotte sauce américaine et sa fricassée de<br>légumes .....   | 40€ |
| La galantine de volaille fermière farcie, sauce morilles, pommes de<br>terre grenaille et carottes rôties à la fleur de thym ..... | 30€ |

## ACCOMPAGNEMENTS ET GARNITURES



|  |          |
|--|----------|
| Les blinis par 12 .....                      | 5€       |
| Caviar de cornichons de la maison marc ..... | 7€       |
| Risotto de parmesan (150g) .....             | 8€       |
| Gratin de cardons à la moelle (150g) .....   | 10€      |
| Truffe Mélanosporum fraîche .....            | 2000€/kg |



## DESSERTS

|   |     |
|---|-----|
| Tarte tatin aux pralines de st genix pour 4 personnes ..... | 20€ |
| Tarte tatin aux pralines de st genix pour 8 personnes ..... | 30€ |

