



## CARTE AUTOMNE 2018 AUTUMNAL MENU 2018

La carte est conçue par Guy Savoy et Stéphane Laruelle  
*The menu is created by Guy Savoy and Stéphane Laruelle*

### Les entrées

#### Starters

|                                                                                                                                                  |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Huîtres : 6 huîtres Ronce N°2 " David Hervé " en deux préparations :<br/>en gelée concombre-raifort et pochées, sauce « ponzu » et citron</b> | <b>€35</b> |
| <i>Oysters 6 huîtres Ronce N°2 " David Hervé " :<br/>in cucumber jelly and horseradish, and poached with "ponzu" sauce and lemon</i>             |            |
| <b>Lentilles vertes du Puy topinambour et truffes d'automne, salade amère</b>                                                                    | <b>36€</b> |
| <i>Green lentils Jerusalem artichoke and autumn truffles</i>                                                                                     |            |
| <b>Foie gras de canard marbré au vin rouge, poivre long crumble de pain grillé</b>                                                               | <b>39€</b> |
| <i>Marbled duck foie gras with red wine and sweet spices</i>                                                                                     |            |
| <b>Raie citron et caviar de Sologne</b>                                                                                                          | <b>39€</b> |
| <i>Skate fish lemon and French caviar of Sologne</i>                                                                                             |            |

### Les poissons sauvages

#### Wild Fish

|                                                                                            |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Thon texture d'aubergine à la coriandre beurre blanc au saké</b>                        | <b>42€</b> |
| <i>Tuna eggplant texture with coriander, Sake white butter sauce</i>                       |            |
| <b>Rouget Barbet à la plancha, pommes grenaille et fenouil en bourride sabayon "aïoli"</b> | <b>49€</b> |
| <i>Red mullet new potatoes and fennel, garlic sabayon</i>                                  |            |
| <b>Turbot des côtes normandes salsifis au naturel, couteau farci, jus de coquillages</b>   | <b>52€</b> |
| <i>Turbot from Normandy coasts natural salsify, stuffed razor clam, shellfish juice</i>    |            |

### Les viandes\*

#### Meat\*

|                                                                                                                              |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Autour du veau le quasi rôti, la poitrine laquée,<br/>le ris croustillant potimarron-châtaigne, champignons d'automne</b> | <b>42€</b> |
| <i>Veal trio roasted rump, glazed breast, sweetbread pumpkin with chestnut, autumn mushrooms</i>                             |            |
| <b>Filet de bœuf Charolais rôti, légumes du pot-au-feu à la moëlle</b>                                                       | <b>45€</b> |
| <i>Charolais beef fillet vegetable stew with marrow</i>                                                                      |            |
| <b>Pintade des Landes le suprême au foie gras de canard, chou vert émulsion au jus de choucroute</b>                         | <b>39€</b> |
| <i>Guinea hen with duck foie gras, green cabbage, sauerkraut</i>                                                             |            |

### Les fromages

#### Cheeses

|                                                                  |            |
|------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Plateau de fromages affinés de la maison Quatrehomme</b>      | <b>20€</b> |
| <i>Selection of ripened French cheeses " Maison Quatrehomme"</i> |            |

## Les desserts

### Desserts

|                                                                                                                                                                                      |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Chocolat-pralin croustillant biscuit Joconde, ganache au chocolat noir, sauce chocolat praliné</b><br><i>Crispy praline chocolate almond biscuit, chocolate-praline sauce</i>     | <b>19€</b> |
| <b>Texture d'orange et pomelo parfum de thé Earl Grey</b><br><i>Grapefruit and orange Earl Grey tea crumble, orange-grapefruit sorbet</i>                                            | <b>19€</b> |
| <b>L'exotique-coco perles du Japon au lait de coco, sorbet et tartare de fruits exotiques</b><br><i>Exotic and coconut tapioca with coconut milk, exotic fruit tartar and sorbet</i> | <b>19€</b> |
| <b>Mont-Blanc crème fouettée, crème et glace aux marrons</b><br><i>Mont-Blanc chestnut puree, meringue, chestnut ice cream</i>                                                       | <b>19€</b> |
| <b>Dessert du moment</b><br><i>Dessert of the day</i>                                                                                                                                | <b>19€</b> |

### Menu Dégustation 110€

*Tasting Menu*

### Menu Dégustation en accord mets et Vins 165€

*Tasting menu with wine pairing*

**Amuse-Bouche, Lentilles vertes du Puy, topinambour et truffes d'automne, salade amère**  
*Green lentils, Jerusalem artichoke, autumn truffles*

\*\*\*

**Foie gras de canard, marbré au vin rouge, poivre long, crumble de pain grillé**  
*Marbled duck foie gras, with red wine and sweet spices*

\*\*\*

**Thon, texture d'aubergine à la coriandre, beurre blanc au saké**  
*Tuna, eggplant texture with coriander, Sake white butter sauce*

\*\*\*

**Duo de veau, le quasi rôti et la poitrine laquée, potimarron-châtaigne**  
*Duo of veal, roasted rump and glazed breast, pumpkin, chestnut, autumn mushrooms*

\*\*\*

**Saint-nectaire, mascarpone-noix**  
*Saint-Nectaire cheese (cow milk), walnut mascarpone*

\*\*\*

**Pré-dessert**

*Pre-dessert*

\*\*\*

**Chocolat-pralin croustillant**  
*Crispy praline chocolate*

Maury Mas Amiel Vintage Réserve 2012  
Mâcon- Lugny 2016, Joseph Drouhin  
Château Castera 2010, Médoc