

CARTE

L'HIVER



*Bas-relief attribué à Jean Goujon (XVI^e siècle)
Paris, Hôtel Carnavalet*

Feuillantine de langoustines aux graines de sésame, sauce au curry

Marjolaine de foie gras et d'artichaut à la truffe fraîche

Cassolette de cuisses de grenouille à la citronnelle, chutney ananas-mangue

Île flottante d'œuf mollet à la truffe fraîche, émulsion de topinambours

Huîtres "Spéciales" chaudes au caviar golden, sabayon au cresson

Fricassée de homard sauce civet, mousseline Saint-Germain

Marinière de saint-pierre aux coquillages, émulsion de lait de coco et citron vert

Escalopines de bar aux "pappardelle" de céleri rave, nage réduite au caviar golden

Dos de sole braisé au vin jaune, salsifis glacés au jus et julienne de truffe fraîche

Suggestion du jour selon arrivage

Royale de pigeon de Bresse en salmis, fondue de chou vert à la fève tonka

Volaille de Bresse rôtie au beurre truffé, pommes Darphin à la lyonnaise (2 pers.)

Carré d'agneau de Lozère rôti en croûte de poivre, salmigondis de légumes racines

Piccata de noix de ris de veau à la coriandre, chicons braisés à l'orange

Feuilleté de truffe fraîche "Bel Humeur", bouquet de mâche à la crème

Fromages frais et affinés

Vacherin Mont d'or à la truffe fraîche

Tarte fine sablée au cacao, glace à la vanille Bourbon

Boule nacrée aux fruits exotiques, crème glacée aux spéculoos

Parfait de marrons glacés, sabayon "pure malt"

Mille-feuille léger au mascarpone, clémentines confites

Assortiment de desserts et pâtisseries