



# Carte Automne Hiver 2009/2010

Heure d'ouverture :      Midi : 12h - 14h      Soir : 19h30 - 22h

## Entrées

-

## Starters



## Viandes

-

## Meat



## Poissons

-

## Fish



## Desserts

-

## Dessert

**Mille Feuille de pain d'épices au foie gras** 15 €

*Mille-feuilles of gingerbread and foie gras*

**Tartare d'écrevisse au citron vert en chaud froid de légumes** 15 €

*Crawfish tartar in a lime sauce with vegetables chaud froid style*

**Pressé de filets de caille mi-cuits pommes confites au jus de viande et Figues rôties** 15 €

*Quail tenderloin with glazed apples gravy and roasted figs*

**Sauté de biche aux châtaignes et cèpes** 19 €

*Sautéed hind with chestnuts and ceps*

**Magret de canard laqué aux noisettes et poivre Séchuan** 19 €

*Peking duck breast with hazelnuts and Sechuan pepper*

**Tournedos de bœuf en habit d'épices et graines sésames** 19 €

*Beef tournedos with spices and Sesame seeds*

**Rouget poêlé sur tuile de noisette, risotto d'asperges** 21 €

*Fried Red Mullet on a hazelnut tile and asparagus risotto*

**Filet de daurade Royale en écaille de noix de Saint-Jacques à l'anis** 21 €

*Gilthead bream fillet with scallops in anise sauce*

**Noix de Saint-Jacques juste poêlées, écume de vanille bourbon, chips de betterave** 21 €

*Fried scallops in a Bourbon vanilla sauce and beetroot crisps*

**Crème brûlée figes et noix caramélisées** 9 €

*Figs and caramelized walnuts crème brûlée*

**Fondant chocolat cœur de poire** 9 €

*Chocolate fondant with a pear heart*

**Soupe de Fruits rouges à la menthe** 9 €

*Red berry soup with mint*

Réservation au 04.94.26.23.01

Accueil mariage, anniversaires, baptêmes et autres repas de groupes