



## Menu Automne

### Entrées froides et tièdes

Suprême de canard farci au foie gras

Sur lit de salade de blé et chicons aux noisettes

Terrine de chevreuil aux fruits d'automne

Confitures d'airelles, de figues et d'oignons

Feuilleté de noix de Saint-Jacques aux lentilles

Beurre blanc au vinaigre de Xeres

Salade de lotte fumée minute, haricots verts et chicon en Julienne

Vinaigrette aux framboises

Salade de scampis, julienne de radis, pointes vertes, haricots verts

Vinaigrette balsamique à l'huile de noix

Salade mêlée de Saint-Jacques et crustacés

A l'huile d'amandes

Salade de ris de veau au Grany Smith

Petite sauce au curry léger

Salade de pigeonneau aux fruits d'automne

Salade composée, sauce César

Feuilleté de girolles et escalope de foie d'oie poêlé

Beurre blanc au Porto

### Entrées chaudes

Saint-Pierre rôti sur lit de fenouil  
Emulsion à la betterave rouge

Dos de saumon en croûte de persil et noix  
Crème au curry léger et légumes croquants

Cassolette d'écrevisses aux Chii-ta-ke (champignons)  
Sauce Nantua à la badiane

Turbotin rôti, feuille de brick en cornet, poêlée de champignons  
Des bois et marron, beurre au champagne

Poêlée de Coquilles Saint-Jacques  
Sur lit de chicons sautés à l'huile de truffes

Dos de cabillaud rôti sur sa peau, jus de veau au Balsamico  
Pomme de terre émiettée à l'huile de truffe blanche

Rouget barbet en écailles de pommes de terre  
Julienne de poivrons et poireaux frits

### Les Incontournables:

Duo de filets de sole aux écrevisses  
Sauce vin blanc et Nantua

Poêlée de coquilles Saint-Jacques à la crème de persil  
Brunoise de courgettes et crevettes grises

Fricassée de homard à la nage de poireaux  
Crème de caviar

**Plats principaux**

Cœur de filet de bœuf à la fleur de thym frais  
Feuilleté de légumes, gratin dauphinois

Poitrine de cailles aux champignons des bois  
Pommes allumettes et sauce au Porto

Côte de veau rôtie aux échalotes  
Nouilles fraîches au thym, carottes, salsifis et courgettes

Tranche de rognon de veau pané à la mie de pain  
Sauce aux baies de genévrier

**Gibiers**

Filet de canard colvert aux figues fraîches  
Pommes rissolées

Râble de lièvre Arlequin  
Petites pommes fourrées aux airelles

Poitrine de faisan aux chicons braisées  
Purée de céleri et sauce à la moutarde à l'ancienne

Mignonnettes de chevreuil aux deux sauces  
Pommes rösti aux lardons, fruits d'automne

Trio de petits gibiers : Faisan brabançonne  
Perdreau Fine Champagne et canard colvert aux figues fraîches

## **Fromage**

Crottin de Chavignol chaud au miel d'acacia  
Sur un pain perdu au noix et lit de roquettes

Feuilleté au chèvre sur un lit de salade composée  
Au sirop de Liège  
Ou Aux tomates confites

Assiette de 5 fromages affinés  
Choix de pains de circonstance (noix, olives, lardons, oignons)

*Possibilité de servir les fromages en buffet à partir de 15 personnes  
Le choix des fromages est établi en fonction de vos goûts personnels*

## **Desserts**

Feuilleté aux poires  
Glace au lait d'amandes

Tartelette fine aux pommes cuite et caramélisée à la minute  
Crème à la cannelle

Moelleux au chocolat  
Crème anglaise et glace vanille

Crêpes fourrées aux fruits d'automne  
Caramel de pommes et noisettes grillées

La tarte tatin tout simplement

Gratin de fruits d'automne sabayon au Muscat de Rivesaltes  
Sa boule de glace vanille

Meringue glacée aux fruits d'automne  
Crème chantilly et coulis de fruits