

# Carte Restaurant

## Entrées

Pressé de foie gras de canard et saumon fumé au sésame torréfié

Homard bleu «à la Parisienne», sauce verte parfumée à l'estragon

Risotto de racines d'hiver aux châtaignes, mousseux parmesane

Macaroni, truffe noire et foie gras de canard

Caviar Impérial de Sologne, les 20g blinis de sarrasin et pickles d'oignons rouges

## Poissons

Noix de Saint jacques dorées, émulsion truffée, raviole de potimarron et pousses d'épinards

Sole étuvée au jus meunière et citron confit, déclinaison d'artichauts poivrade

Ragoût 74, légèrement gratiné au champagne, champignons sauvages, asperges

Bar au jus de coquillages à la coriandre, fins poireaux et girolles poêlées

## Viandes

**80** Canard de Challans à l'aigre doux, pour 2 personnes (par personne) agrumes au muscovado, salsifis sautés **85**

**105** Pigeon André Malraux, marbré de ratte et céleri rave au vieux Comté **90**

**65** Filet de bœuf Rossini, pommes soufflées **115**

**85** Mignonettes de chevreuil en écrin de fruits secs, épaule en cappuccino **95**

## 100 Fromages

Sélection de fromages **35**

## Les Desserts

Pink grapefruit, fresch and crispy coconut **32**

Roasted apple, quince sorbet, light caramel, fresch pear **32**

Suzette crepes **36**

