

CARTE DE L'AUTOMNE 2011

ENTREES

- Dodine de canard à l'ancienne pistachée et foie gras de canard maison. 45
- Foie gras de canard maison en gelée au Sauternes Antonin Carême. 45
- Soupe aux truffes noires V.G.E. (plat créé pour l'Elysée en 1975). 80
- Escargots de Bourgogne en coquilles au beurre persillé. 38
- Soupe de moules de bouchot aux pistils de safran. 40
- Escalope de foie gras de canard poêlée au verjus. 46
- Salade de homard du Maine à la française. 69
- Saumon mariné à la scandinave. 38
- Potage de légumes. 18

POISSONS

- Loup en croûte feuilletée, sauce Choron (à partir de 2 convives). 64 € par personne
- Noix de coquilles Saint-Jacques au beurre blanc, pommes soufflées. 55
- Rouget barbet en écailles de pommes de terre croustillantes. 55
- Gratin de queues d'écrevisses Fernand Point. 56
- Filets de sole aux nouilles Fernand Point. 55
- Cassolette de homard à l'armoricaine. 55
- Quenelle de brochet, sauce Nantua. 55
- Turbot au champagne. 70

VIANDES

Bœuf et Veau d'origine France

- Côte de veau rôtie en cocotte et rognon, garniture bourgeoise (à partir de 2 convives). 54 € par personne
- Carré d'agneau "Côtes Premières" rôti à la fleur de thym. 54
- Fricassée de volaille de Bresse à la crème et aux morilles. 54
- Filet de bœuf Rossini, sauce Périgueux. 55
- Pigeon en feuilleté au chou nouveau. 52
- Rognon de veau à la dijonnaise. 52
- Pigeon entier rôti à la broche. 55
- Ris de veau aux écrevisses. 55

Volailles servies entières pour 2 ou 4 convives :

- Volaille de Bresse en vessie "Mère Fillioux". 170
- Volaille de Bresse rôtie à la broche. 150
- Canette rôtie à la broche. 150

Selon la chasse : Civet de chevreuil, canard colvert à l'orange, noisettes de chevreuil, lièvre à la royale

Toutes nos viandes et volailles sont accompagnées de légumes de saison

FROMAGES

- Sélection de fromages frais et affinés "Mère Richard". 25
- Fromage blanc en faisselle à la crème double. 10

DELICES ET GOURMANDISES

Le choix de tous les desserts

- Baba au rhum "Tradition" - Oeufs à la neige Grand-Mère Bocuse
- Tarte sablée aux fruits frais de saison - Salade de fruits frais
- Coupe de fruits rouges beaujolaise - Crème brûlée à la cassonade Sirio
- Entremets de saison - Gâteau Président Maurice Bernachon
- Glaces et sorbets maison - Petits fours, mignardises et chocolats

