

# Le Menu

## Automne 2017

Eau de betterave rouge fumée : sablé de crevettes grises, couteaux et maquereau au sel ;  
crème de maïs | quartiers d'artichaut | copeaux de foie gras de canard poché.

Escalope de lieu jaune pochée à l'huile d'olive, laquée d'un sirop d'oignons de Roscoff caramélisés au genièvre ; caviar d'aubergine à l'ail Aomori, mange-tout, poireau grillé.

Marinière de crevettes de Palamos et girolles à l'amontillado, endive et pamplemousse thaï, voile de manchego.

Raviole de cèpe à la bordelaise / anneaux d'encornets aux piments doux ;

Huîtres *La Perle Joël Dupuch* et bulots.

Consommé forestier.

Salmis de pigeon de Racan –

feuille de vigne croustillante | fruits d'automne.

Toast de seigle tartiné de farce à gratin.

Sorbet noir / mousse de champagne Drappier brut nature zéro dosage.

Le grand dessert Pierre Gagnaire