

# Notre Carte d'Automne

## LES ENTREES

Escargots de Corrèze à la Crème d'Ail, Comptée de Tomates, Pousses de Salade	16 €
Velouté d'Artichauts Macaux, Emietté de Crabe	17 €
Œuf Parfait et Copeaux de Truffe, Mouillettes parfumées à La Truffe	17 €
Ceviche de Daurade Royale, Leche de tigre	13 €
Tataki de Thon Wakamé, Sauce Soja, Sorbet Poivron Framboise	15 €

## LES PLATS

Pavé de Turbot Rôti sur Arête à l'Huile d'Olive, Mousse de Patate Douce	32 €
Filet de Bœuf, Jus Corsé au Thym, Légumes Racines	35 €
Foie Gras Rôti, Boudin, Pomme du Limousin, Jus Parfumé à La Truffe	29 €
Suprême de Poulet Jaune Farci à la Truffe, Jus Court, Espuma de Pommes de Terre	33 €
Magret de canard Caramélisé, Légumes de Saison, Sauce Framboise	28 €

## LE FROMAGE

Sélection de fromages	13 €
-----------------------	------

## LES DESSERTS

Tatin Caramélisée, Sorbet de Pomme Verte	9 €
Brioche Comme une Tropicane, Crème Allégée à la Noix	11 €
Truffe de Chocolat, Sauce Chocolat	11 €
Baba au rhum Ambré, Chantilly Maison	11 €
Tarte aux Fruits de Saison	8 €

Le Chef vous propose une alternative végétarienne de saison