L'Automne

Florent Pietravalle



Ouvert du vendredi au lundi
12h - 13h / 19h - 20h30

Carnet du Déjeuner*	135€
Carnet d'Automne	190€
Carnet Végétal	190€
Carnet d'Exception	225€
Carnet de Chasse	300€

*Hors weekends et jours fériés

Carnet de Chasse

Terrine de gibier, légumes du jardin marinés au vinaigre de vin — 60€

Canard colvert, abatis, choux de Bruxelles à la braise et pain de campagne — 80€

Biche, tournedos de lard et de navet, sauce chasseur — 90€

Sanglier, châtaigne, oursin et pamplemousse — 80€

Grouse, lardée et marinée au marc de vin, aubergine et vinaigre de sureau — 90€

Lièvre à la royale, caviar — 150€

Chevreuil, pithiviers, anguille et salade amère — 145€

Prix en euros hors boissons. Taxes et service compris.
La liste des allergènes est à votre disposition sur demande auprès de notre personnel.
Les informations relatives à l'origine de nos viandes sont disponibles sur demande.

Entrées

Roustido à l'olive et caviar maturé au lard	60€
Le Jardin, thon rouge grillé, anchoïade, vinaigrette Louise	50€
Seiches, lard affiné, jus au poivre sauvage et vin oxydatif	55€
Mesclun, légumes du jardin, anchoïade et ragoût de veau	45€

Plats

Crustacé poché grillé, mijoté de pieds paquets, gnocchi de potimarron	110€
Pêche du moment, risotto koji, épinard de Malabar	90€
Ris de veau, caramélisé, catigot d'anguilles, panisse à l'anémone de mer	85€
Agneau, pissalat aux herbes de la colline, caillette braisée	90€
Sélection de la fromagerie Coste	25€

Desserts

Origine, texture de lait	30€
Chocolat torréfié, huile d'olive, fleur de sel de Camargue	30€
Agrumes, macération de fleurs d'oranger	30€

Prix en euros hors boissons. Taxes et service compris.
La liste des allergènes est à votre disposition sur demande auprès de notre personnel.
Les informations relatives à l'origine de nos viandes sont disponibles sur demande.