

Carte d'Automne

J&L Pourcel

À grignoter... en version tapas

La planche de palette ibérique,
pain grillé à partager - 24€

Houmous,
pois chiches, pain pita - 10€

Gambas croustillantes,
« mayo » curry - 15€

Accras de crabe,
yaourt à la Grecque - 14€

Huîtres du Soleil, beurre doux,
pain de campagne toasté (4 pièces) - 15€

Terrine de campagne maison au canard, cèpes et foie
gras, pain de campagne grillé - 12€

Samoussa de poulet au curry, coriandre et estragon,
sauce lait de coco et mangue vinaigrée - 14€

Entrées

La tartelette croustillante de noix de Saint-Jacques et agrumes,
sorbet mandarine poivre de Timut

La caille farcie au foie gras en salade automnale de cèpes et
coing, noisette grillée

Le foie gras comme une tarte Amandine aux poires, glace poire
Bourdaloue gourmande
(supplément +4€)

La terrine de poireaux, noix de Saint-Jacques et gambas
rafraîchies, mangue et curry

Le tartare de daurade de Méditerranée, sauce verte, sucrine,
moutarde, cébettes et oignon blanc

Le velouté de cèpes du pays, l'œuf du Pic Saint-loup confit,
émulsion de pain grillé au comté

La terrine de campagne maison au canard, cèpes et foie gras,
chutney de fruit de saison au poivre de Sichuan

Plats Principaux

Le filet de loup grillé,
courge spaghetti et stracciatella à la noisette,
vierge de butternut et citron confit, tempura de calamar

Le médaillon de lotte,
cassolette de pomme de terre au safran et moules,
coriandre et sarrasin, espuma d'aïoli

La pièce de filet de bœuf saisie (origine France),
pommes dauphines à la truffe d'été,
fine purée de fèves au beurre noisette,
jus de viande et béarnaise (supplément +6€)

Le suprême de pintade fermière poché doucement puis rôti, jus
de raisin noir concentré, tartelette de foie gras aux raisins
blancs, petites pommes grenailles

Le filet de canette des Dombes rôti, jus de figue et orange
brûlée, finger de polenta au cumin et orange confite, carotte
glacée, gratin mousseux de polenta au citron

Les langoustines étuvées en raviole ouverte, fricassée de
légumes anciens, jus de topinambours à la vanille

Fromages & Douceurs

Assiette de fromages affinés
sélection *Origine*

Baba prune, émulsion amande

Sur un esprit de Forêt Noire, griotte,
crème légère et biscuit chocolat

Finger croquant caramel vanille,
crème glacée à la noisette

Le Paris-Brest amande et noisette

Pavlova poire, mûre,
et verveine

Pomme fondante, mousse de riz, arlette au sucre,
glace confiture de lait

FORMULES LA CANOURGUE

1 Plat : 29 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 44€

Entrée + Plat + Dessert : 58 €

Les prix de la Carte des mets sont nets TTC, service compris

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande