

SAVEURS

d'Automne



Du 16 au 26 Septembre 2010

De 12h à 15h et de 19h à 23h

∞ 0 ∞

Omelette aux sanguins et fines herbes

Mushrooms & fine herbs omelette / Frittata ai funghi e fine erbette

18 €

Gratin de langoustine aux giroles

Gratin of scampi with chanterelle mushrooms / Scampi gratinati con gallinaccio

25 €

Risotto aux cèpes et au safran

Risotto with ceps & saffron / Risotto ai funghi porcini e zafferano

20 €

Fin ragoût de morilles et son mélange de tagliatelle et légumes croquants

Morel stew with mixed tagliatelle & crusting vegetables

Spezzatino di spugnole con misto di tagliatelle e verdura croccante

21 €

Papillote de champignons sauvages frais à la Provençale

Papillote of fresh wild mushrooms « à la Provençale » / Cartoccio di funghi selvatici freschi alla provençale

22 €

Cappuccino de champignons des bois aux Noix de Saint Jacques grillées

Mushrooms « Cappuccino » with grilled scallops / Cappuccino di funghi del bosco con capesante alla griglia

24 €

Feuilleté de pleurotes à la crème de roquefort et escargots de Bourgogne

Puffpastry with mushrooms with Roquefort cream & burgundy snails

Sfogliata di funghi al formaggio Roquefort & lumache prezzemolate

21 €

Cocotte de cèpes persillés & son foie gras de canard poêlé dans son jus

Parsleyed ceps in a pot with duck foie gras sauteed in its juice

« Cocotte » di funghi porcini al prezzemolo e foie gras d'anatra arrosto in succo

27 €

