LES TUILERIES
Hôtel - Restaurant & Brasserie

# Carte Automne

Tous les soirs du lundi au samedi & les midis le week-end

## Entrées

FOIS GRAS — 24,00 €

*Opéra de Foie Gras, Glaçage au Café, Biscuit Noisette, Mesclun Foie Gras “Opéra”, Coffee Glaze, Hazelnut Biscuit, Mesclun Salad*

TARTE — 14,00 €

*Tarte aux Figues Rôties au Miel, Chèvre, Cerneaux de Noix, Roquette Honey-Roasted Fig Tart, Goat Cheese, Walnuts and Arugula*

CRÈPES — 18,00 €

*Carpaccio de Cèpes, Prunes Rôties, Vinaigrette au Miel, Jeunes Pousses Porcini Carpaccio, Roasted Plums, Honey Vinaigrette and Baby Greens*

CABILLAUD — 22,00 €

*Cabillaud Rôti, Mousseline de Butternut, Émulsion au Beurre Noisette Roasted Cod, Butternut Squash Mousseline, Brown Butter Emulsion*

# Plats

## Primi

### COURGE — 22,00 €

*Gnocchi à la Crème de Courge, Châtaignes et Chips de Sauge Gnocchi with Pumpkin Cream, Chestnuts and Sage Chips*

### FUNGHI — 23,00 €

*Ravioli Maison aux Champignons des Bois, Emulsion Vin Jaune et Volaille Homemade Wild Mushroom Ravioli, Yellow Wine and Poultry Emulsion*

### DEL CAPO — 23,00 €

*Linguine à la Truffe, Crème et Lardons Linguine with Truffle, Cream, and Bacon*

### GORGONZOLA E NOCI — 17,00 €

*Penne au Gorgonzola et Noix Penne with Gorgonzola and Walnuts*

## Poissons

### SOLE — 35,00 €

*Sole Meunière Revisitée, Sauce Noisette et Citron, Carottes Fanes Rôties, Purée Onctueuse aux Cèpes Revisited Miller's Sole, Hazelnut and Lemon Sauce, Roasted Carrots, Creamy Mashed Potatoes with Ceps*

### CABILLAUD — 26,00 €

*Cabillaud Poêlé, Huile aux Herbes Fraîches, Polenta Crémeuse aux Châtaignes Pan-seared Cod, Fresh Herb Oil, Creamy Chestnut Polenta*

### OMBLE CHEVALIER — 25,00 €

*Omble Chevalier au Beurre de Marsala et Noix de Cajou, Mini-Poireaux Fondants, Pommes de Terre Fondantes Arctic Char with Masala Butter and Cashew Nuts, Fondant Mini Leeks, Melting Potatoes*

## Viandes

### PINTADE — 25,00 €

*Suprême de Pintade Fermière, Jus Truffé et Raisins Frais, Courge et Cèpes Poêlés, Tagliatelles Fraîches Free-Range Guinea Fowl Supreme, Truffle Jus and Fresh Grapes, Sautéed Pumpkin and Porcini, Fresh Tagliatelle*

### BICHE — 30,00 €

*Biche Rôtie aux Myrtilles et Vin Rouge, Purée Fine de Céleri-Rave et Lard de Colonnata IGP Roasted Venison with Blueberries and Red Wine, Silky Celeriac Purée, Colonnata IGP Lardo*

### AGNEAU — 28,00 €

*Souris d'Agneau en Croûte de Noisettes et Romarin, Purée de Châtaignes, Girolles Poêlées Hazelnut and Rosemary-Crusted Lamb Shank, Chestnut Purée, Sautéed Chanterelles*

### BOEUF — 34,00 €

*Filet de Bœuf et Foie Gras Poêlé aux Amandes, Poire Caramélisée, Pommes de Terre Grenailles Beef Fillet and Seared Foie Gras with Almonds, Caramelized Pear, Baby Potatoes*

# Desserts

ASSIETTE DE FROMAGE — 12,00 €

*Fromage du Buzion (54) Plate of local cheese*

SALADE DE FRUITS — 8,00 €

*Fruits Frais du Moment et son Sirop Seasonal Fresh Fruit with Syrup*

POMME — 10,00 €

*Compotée de Pommes à la Gousse de Vanille, Crème Glacée Maison à la Cannelle et Crumble Noisette Apple Compote with Vanilla Pod, Cinnamon Ice Cream and Hazelnut Crumble*

PAVLOVA — 12,00 €

*Pavlova d'Automne à la Poire, Airelles et Éclats de Noix Autumn Pavlova with Pear, Cranberries and Walnut*

ENTREMET — 12,00 €

*Entremet Croustillant Praliné, Dacquoise à l'Amande Crispy Praline Entremets, Almond Dacquoise*

PANNA COTTA — 10,00 €

*Panna Cotta au Sésame Noir, Coulis Caramel Beurre Salé Black Sesame Panna Cotta, Salted Butter Caramel Coulis*

TIRAMISU — 8,00 €

*Tiramisu au Café Coffee Tiramisu*