

# Menu d'automne

**37 € LA FORMULE** : UNE ENTRÉE, UN PLAT **OU** UN PLAT, UN DESSERT  
**43€ OU 49€ LE MENU** : UNE ENTRÉE, UN PLAT, FROMAGE **ET/OU** DESSERT

## LES ENTRÉE 15€

TERRINE DE GIBIER MAISON

*pickles de légumes et compoté de pruneaux*

**OU**

TARTARE DE THON AUX ZESTES DE CITRON VERT

*sommités de choux fleurs au curry*

## LES PLATS 28€

SAINT-JACQUES POÊLÉES, MOUSELINE DE PANAIS, SAUCE SOJA ET GINGEMBRE

*émincé de choux chinois aux noix de cajou*

**OU**

FILET DE CERF CUIT ROSÉ, PURÉE DE PATATE DOUCE

*sauce vin rouge aromatisée comme un vin chaud*

# Les spécialités de L'Autre Rive

**46€ LA FORMULE** : UNE ENTRÉE, UN PLAT **OU** UN PLAT, UN DESSERT  
**51€ OU 57€ LE MENU** : UNE ENTRÉE, UN PLAT, FROMAGE **ET/OU** DESSERT

## LES ENTRÉES 18€

FOIE GRAS AU NATUREL

*Compoté de pomme-coing, pain brioché maison aux céréales*

*Accord met et vin: Coteaux de L'Aubance "domaine Lebreton" moelleux 8€*

**OU**

AUMÔNIÈRES CROUSTILLANTES D'ESCARGOTS

*beurre persillé*

**OU**

6 HUÎTRES MARENNES OLÉRON

## LES PLATS 34€

POULET DE BRESSE A.O.C

*crème aux morilles, tuile au comté et noix, pommes de terre purée*

*Accord met et vin: Arbois (savagnin/chardonnay sous voile) 10cl domaine de La Pinte 8€*

**OU**

GRENOUILLES FRAÎCHES EN PERSILLADES (SUPPLÉMENT 5€)

*selon arrivage*

**OU**

NOIX DE RIS DE VEAU BIEN RISSOLÉES

*pleurotes et duxelle de champignon, émulsion crémeuse aux cèpes*