

**Philippe Audonnet, Chef des Cuisines de l'Hôtel d'Angleterre,  
et son équipe vous proposent :**

**Les Entrées Chaudes et Froides**

Noix de coquilles Saint-Jacques piquées de truffes Rondelles de pommes de terre à la vinaigrette de betterave	45.-
Demi pigeon de Bresse et gambas marinés à l'huile de feuille de citron Chutney aux saveurs fruitées, saladin persillée et crème d'ail acidulée	44.-
Soupe de haricots de Paimpol légèrement iodée à l'émulsion d'huîtres Blinis façon blanc-manger aux grains de caviar d'Aquitaine	34.-
Jambonnettes de cuisses de grenouilles de Vallorbe Escargots en feuilles de Pata Negra, sauce parmentière-ravigote Jeunes pousses de salade	47.-
Duo de foie gras de canard : l'un en dés au magret fumé L'autre poché au jus d'épices, toasts de baguette séchée	46.-
Trilogie d'œufs en brouillade : « caviar, saumon fumé, gambas » « pot pourri » de légumes au sel fumé, mouillettes de pain au parmesan	44.-
Homard rôti sur une galette dite « crique » Sauce matelote aux herbes fraîches	45.-

**Les Poissons**

Sole de Douvres simplement grillée ou meunière Belles de Fontenay cuites vapeur aux herbes fraîches	74.-
Grosses langoustines panées au gruë simplement rôties Sauce citronnelle et chocolat façon béarnaise Poêlée de radis au zeste de citron vert	53.-
Pavé de sandre braisé dans un verjus à la peau d'agrumes Sucs au jus de viande léger, quartiers de poires, concombres et échalotes confits	51.-
Cœur de Saumon Sauvage macéré au whisky pur malt « Lagavulin » Sauce blanquette au thé « ballade irlandaise », trilogie de carottes laquées	52.-
Epaisse tranche de bar rôtie puis pochée dans une soupe de roche émulsionnée Gnocchis de bouillabaisse à la sauce bohémienne, mousseline de fenouil anisée	58.-

**Les Viandes**

Râble de lièvre royal façon Windows, petites ravioles de châtaignes à la chair braisée Jus de cuisson épais, purée de potimarron truffée	55.-
---	------



Filet de biche farci de homard sauce périgourdine, mousseline de cerfeuil tubéreux Mijotée de navets et choux de Bruxelles à l'huile de crustacés	58.-
Bécasse sauvage rôtie en cocotte et arrosée d'un jus de chasse Cuisses farcies et légumes sur une tartine de pain noir à l'huile de noisettes	85.-
Côte de veau dorée au poêlon, jus de déglçage simple Trilogie de pommes de terre, salsifis et endives braisées	59.-
Chateaubriand de bœuf Simmental rôti à la casserole ( <i>pour 2 personnes</i> ) Tranche de foie gras maraîchère, grosses pommes confites à la moelle Beurre battu de roquette	149.-

### Mets Végétariens

Méli-mélo de saladine, légumes crus et cuits du moment Arrosés d'un jus d'olives acidulé aux herbes fraîches	29.-
Crozets de Savoie cuisinées au Brillat-Savarin comme un risotto Mijotée de fruits et légumes d'automne à la truffe noire	39.-
Crème brûlée forestière aux saveurs de « lemon grass » Chantilly légèrement battue au thé « forêt d'Automne » Tartare de légumes à la mayonnaise	31.-

*Origine des viandes: veau et bœuf de Suisse, agneau de France, volailles de France et de Suisse.*

### Les Classiques

Carpaccio de Saint-Jacques à la ratatouille	31.-
Duo de saumon fumé et blinis à la crème de raifort	38.-
Mesclun aux herbes fraîches	22.-
Salade «Red Carnation»	35.-
Salade de tomate - mozzarella et avocat au basilic	27.-
Salade César <i>Poulet, saumon ou crevettes (supplément 10.-)</i>	23.-
Nems de fromage de chèvre	29.-
Club Sandwich Royal au saumon fumé et homard	54.-
Soupe Red Carnation	27.-
Risotto de crustacés à la crème de potiron	39.-



Burger de dorade ou saumon	39.-
Bœuf coupé au couteau, juste poêlé et grosses pommes Pont-Neuf	49.-
Pièce de bœuf (300 g) cuisinée selon votre goût, friture d'oignons	59.-
Volaille de Bresse rôtie, pomme Mousseline	49.-

**Les « à côtés »**

Assiette de légumes	12.-
Mousseline de pommes de terre	12.-
Fricassée de champignons	12.-
Epinards au beurre	12.-

**La carte des Desserts**

Sphère chocolat Guayaquil aux fruits exotiques et quinoa soufflé Flambée au vieux rhum, fin sorbet mangue-carotte Bâtonnets de pain perdu au citron vert	20.-
Poire entière pochée au thé « Pivoine d'Antan » enrubannée de sa cuisson Biscuit tiède façon bourdalou Fraîcheur williamine aux éclats de caramel	20.-
Pomme fruit confite et légèrement soufflée au coing Quenelle givrée Granny-Smith Tremblant de coing à la chantilly de Gala royale	20.-
Savoureux duo de marron et fruit de la passion Blanc battu au croquant de nougatine Onctueuse glace d'automne vanillée	20.-
Déclinaison de chocolat et potiron	20.-