

Novembre 2011

Jadis, Novembre était marqué par le massacre des Oies grasses, immolées, farcies de marrons et rôties à la broche en l'honneur de Saint-Martin. L'autre fête du mois était la Saint-Cochon. Sa date variait d'une ferme à l'autre, c'était celle où l'on tuait le cochon, pour manger les abats et le boudin le jour même, et pour remplir le saloir dans l'attente de l'Hiver. Les poissons sont à nouveau superbes, et les gibiers encore abondants. Profitons des derniers légumes et fruits d'Automne. Dans la cuisine, les fours gorgés de chaleur invitent au rôti et au gratin. Les vins nouveaux flattent le nez avec leurs arômes de fruits mûrs.

Jean-Christophe Ansanay-Alex, Cuisinier

Pour ceux qui ne sont pas séduits par l'idée d'un Menu, nous vous proposons quelques beaux Plats à se partager inspirés de la Grande Tradition Française

*Notre Foie gras froid de Canard cuit au Torchon,
servi en Brioche Mousseline tiède et Ketchup de Coing à la Grenadine
à se partager pour 2 personnes*

*Linguine de chez Mr Fernando Pensato à la Truffe Blanche d'Alba,
Sauge et Lardo di Colonnata
les 4g, les 8g*

*Grosse Sole de ligne en "Cassonade" de Cèpes, Noix torréfiées et Lard grillé
à se partager pour 2 personnes*

*Cœur d'une exceptionnelle pièce de Bœuf "Wagyu" lentement maturée,
Les Pommes Dauphines de Jean-Louis, Bordelaise et Béarnaise
à se partager pour 2 personnes*

*Filet mignon d'un Cochon fermier du Cantal Cuit en croûte de Sel et Foin,
"Parfums d'Automne" et Gratin d'Oignon doux des Cévennes
à se partager pour 2 personnes*

*Notre Sélection de Fromagers Lyonnais, Cellierier, Léry et La Mère Richard,
Pains toastés et Condiments*

La Crème glacée à la Réglisse, Lait d'Amande et Pain d'épices (V1.0)

Tarte tiède "sans Farine" au Chocolat Valrhôna, Crème glacée Moka d'Éthiopie

Notre Menu de ce mois, inspiré de nos meilleures Créations

A l'Apéritif,

*Beignets d'Herbes aromatiques et Légumes au Poivre rose
Amusettes du jour "Retour du Marché"*

Puis,

*Crème Riche de Noix de Saint-Jacques de la baie d'Erquy,
Carreaux fondus de Beurre salé*

(En option ce plat servi avec 3g de Caviar Petrossian)

*Ligne d'un Bar sauvage Breton simplement rôti sur peau,
Céleri, Pomme verte, un Beurre Meunière au jus de Truffe*

*Poitrine d'une Canette de Challans,
Navets caramélisés au Miel et Vinaigre de Jerez*

*Dentelle de Nougatine à la Crème de Marron glacé,
Sabayon au Whisky de Malt et Coulis de Citron au Poivre*

Ce Menu vous est servi pour l'ensemble de la table

Si vous êtes davantage gourmand, nous vous proposons quelques plats complémentaires en option :

Macaroni de Homard Breton, une Nage aux Parfums Thai

Velouté de Cèpe "comme un Cappuccino", Vapeur de Foie gras

Notre Sélection de Fromagers Lyonnais, Pains toastés et Condiments

Notre Sélection de Vins au Verre en accord avec vos Mets

***Nous nous absentons le Dimanche soir et le Lundi,
Déjeuner de Semaine à 35€ et 60€***

© Novembre XI



Auberge de l'Île

le 11/11/2011

Facture n° 10587

Table n° 15

Couverts 1

1	Flûte de Bollinger Rosé	24,00
1	Accord mets et vins	80,00
1	Menu "Auberge"	115,00
1	Café Grand Cru	6,00

Règlement	Montant	Bases HT	Taux	TVA	H.T.	201,65 €
		86,96	19,60	17,04	T.V.A.	23,35 €
		114,69	5,50	6,31	TTC	225,00 €
					A payer	225,00 €



SARL au Capital de 40.000 € - RCS LYON A 403 599 418
TVA Intracommunautaire FR 34 403 599 418 000 15
L'Île Barbe, Place Notre-Dame, 69009 LYON
Tél. 04 78 83 99 49 – Fax 04 78 47 80 46

www.aubergedelile.com