

Suggestions Automnales

- Gambas Flambées par nos Soins	28€
- Carpaccio de Tête de Veau	16.50€
- Pâté en Croute de Lièvre et Foie Gras Châtaignes et Gelée de Coings	17.50€
- Poêlée de Champignons frais dans sa Cassolette Briochée	18.50€
- Œuf Poché en Meurette aux Chanterelles et Courge Jackbelittle	16.50
- Omble Chevalier ou Féra pour 2 personnes Dépouvé devant vous (selon arrivage)	56€
- Choucroute du Lac	24€
- Civet de Sanglier Sauce Grand Veneur Mousseline de Courge Vermicelle, Garniture Chasseur	24€
- Filet Mignon de Cerf, Sauce Poivrade Médailillon de Butternut, Garniture Chasseur	27.50€
- Pithiviers de Filet de Perdreaux et Foie Gras Poêlée de Champignons	25.50€
- Filets de Perches aux Chanterelles	31.00€

Menu Chasse 37.00€

Mise en Bouche

Carpaccio de tête de veau

Ou

Œuf poché en meurette aux chanterelles
et courge Jackbelittle

Civet de sanglier sauce grand veneur,

Mousseline de courge vermicelle, garniture chasseur

Ou

Pithiviers de filet de perdreaux et foie gras

Et sa poêlée de champignons

Dessert au choix

Menu Chasse 42.00€

Mise en Bouche

Pâté en croute de lièvre et foie gras,

Châtaignes et gelée de coing

Ou

Poêlée de champignons frais dans sa cassolette briochée

Filet mignon de cerf, sauce poivrade

Médailon de butternut, garniture chasseur

Ou

Filet de perches aux chanterelles

Dessert au choix



Carte Automnale

