

Menu Chasse

Aiguillette de **Palombe** et foie gras glacé au **Coing** du pays,
chutney acidulé au vinaigre de Sévery

Filet de **Chevreuil** servi grillé,
betteraves condimentées aux **Épines-vinettes** de nos prairies

Poitrine de Bécasse rôtie entière aux **Champignons** sauvages

ou

Lièvre à la royale à ma façon

Sauté minute de **Chamois** alpin et légumes oubliés,
sauce poivrade aux **Airelles**

Feuilleté de **Lagopède**,
réduction aux baies de **Cassis** préservées

Sélection de **Fromages Frais et Affinés** du massif jurassien

Feuille à feuille de **Pommes Gravenstein** doré au four,
crème glacée à la **Reine des prés** du Peu-Péquignot

Mignardises

Menu /// 260.-

À partir de 6 convives, nous vous remercions de choisir le même menu
pour l'ensemble de la table.

Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires, merci de les indiquer
au Maître d'Hôtel lors de la commande.

TVA 7,7% inclus