

# Menu Chasse

Aiguillette de **Colvert** et foie gras glacée aux baies de **Cassis** préservées

---

Sauté-minute de **Chevreuil** et courge butternut, sauce acidulée au vinaigre de **Coing** du moulin de Severy

---

**Lièvre à la Royale**

---

Poitrine de **Bécasse** rôtie entière, bec soufflé aux **Champignons** sauvages

---

Filet de **Chamois** alpin servi grillé, **Salsifis** et miroir au pinot noir

---

Feuilleté de **Lagopède** et épines-vinettes, jus de carcasses aux **Airelles**

---

Sélection de **Fromages** frais et affinés du massif **Jurassien**

---

**Pomme** au four cuite au feu de bois, crème givrée aux baies de **Genièvre**

---

**Mignardises**

**Menu complet** /// 295.-

**Menu sans Bécasse** /// 265.-

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