

LA CHASSE

Tartare de cerf et magret fumé 24 €
Myrtilles, purée de petits pois, girolles, quelques feuilles vertes
Pain de sarrasin grillé, pickles d'oignons rouges

Ravioles de cèpes des sous-bois, copeaux de parmesan 26 €
Champignons sautés, persillade d'escargot, siphon de vin jaune

Noisette de chevreuil "Grand Veneur" 38 €

Dos de biche/cerf sauce poivrade parfumée au cynorhodon 39 €

Jarret de sanglier confit, sauce cameline et épine Vinette 36 €

Burger d'automne avec frites de pommes de terre douces 26 €
Buns à la farine de châtaignes, haché de chevreuil, lard frit
ketchup à la canneberge, salade de mâche rouge, cornichon à l'aneth,
champignons, oignons rouges, raclette

Garniture chasse :

Chou rouge aux pommes, poires, airelles, marrons, choux de Bruxelles-lardons,
spätzles dorés au beurre

Torche aux marrons kirsch 12 €
Coulis d'égline au kirsch, sorbet hibiscus/ framboise

Le sablé de châtaignes et citron meringué 12 €
Gel de citron jaune-citronnelle-géranium, glace verveine

Brioche perdue 10 €
Crème anglaise, glace sarrasin, noisettes torréfiées et chou-chou