



GIBIER ET CHAMPIGNONS

Vendredi 4 et samedi 5 octobre 2024

PRÉLUDE – APPETIZER

Oeuf de caille dans son nid, mousse de girolles et gelée de raisin
Quail egg in its nest, chanterelle mousse and grape jelly

PREMIÈRE ENTREE – FIRST STARTER

Pâté en croûte de poule faisane, genièvre sauvage et chutney de coings
Pâté en croûte of pheasant hen, wild juniper and quince chutney

SECONDE ENTRÉE – SECOND STARTER

Choux farci à l'effiloché de cerf et courges spaghetti, velouté de cèpes
Stuffed cabbage with shredded venison and spaghetti squash, porcini velouté

PLAT – MAIN COURSE

Filet mignon de sanglier à la façon d'un Wellington aux pleurotes et sauce grand veneur
Wellington-style wild boar filet mignon with oyster mushrooms and grand veneur sauce

DESSERT – DESSERT

Autour de la figue, crèmeux et dacquoise à la noisette, glace au potiron
Around fig, hazelnut cream and dacquoise, pumpkin ice cream

Menu 4 temps / 4 courses menu : 65€ - Menu 5 temps / 5 courses menu : 75€

Accord mets & vins en 4 verres / Wine paring with 4 glasses : 40€