

LA CHASSE

LES ENTRÉES ET SALADES

Terrine de gibier et son confit de sureau <i>Game terrine and elderberries jam</i>	23.00
Trio de viandes séchées de cerf, chevreuil et sanglier <i>Trio of dried meat, deer, roe deer and boar</i>	23.00
Frisée aux chanterelles sautées, lardons et croûtons <i>Frisée salad with fried chanterelles, diced bacon and croutons</i>	20.00

POTAGE D'AUTOMNE

Velouté de butternut parfumé au curry et morilles sautées <i>Creamy butternut squash soup with curry and pan fried morels</i>	14.00
--	-------

LE GIBIER

Civet de chevreuil Chasseur (champignons, oignons grelots et lardons) <i>Hunter's style venison stew (mushrooms, spring onions and bacon)</i>	27.50
Tian de cerf rôti entier, sauce balsamique et gin <i>Tian of roasted deer, balsamic and Gin</i>	43.00
Entrecôte de lièvre snackée sur une compotée d'oignons à la grenadine et sauce aux coings <i>Fried hare entrecote, on a bed of onions and grenadine compote, sauce of quince</i>	41.00
Filet de chevreuil en croûte de noisettes et airelles caramélisées, sauce au Cognac <i>Hazelnut-crusted venison fillet with caramelized cranberries, Cognac sauce</i>	46.00

SUGGESTION AUTOMNALE POUR LES VÉGÉTARIENS

Gratin de gnocchi aux champignons de saison <i>Gratinated gnocchis and mushrooms of the season</i>	23.00
---	-------

DESSERT

Meringues et vermicelles au Kirsch <i>Meringue and chestnut vermicelli with Kirsch</i>	12.50
Parfait glacé au nougat <i>Iced nougat parfait</i>	12.50