



MENU CHASSE A partir du Vendredi 02 Octobre

198 € - 238 € avec deux entrées et un plat au choix

Mise-en-bouche

*

Le sanglier

En feuilleté au foie gras et champignons de nos bois

ou

Le colvert

En consomme à la truffe et légumes d'automne

*

Le lièvre

« A la Royale »

ou

Le daim

Dos rôtis aux baies de genièvres, sauce « Grand Veneur »

*

Le fromage

*

Le dessert de Karina

Meilleure pâtissière Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté 2024

A la Carte : Entrées 54 €, plats 95 € dessert 36 €



GAME MENU available from October the 02nd

198 € / 238 € with two starters and one main course to choose

Appetizer

*

The wild boar

Vault de Lugny style thrush pie
with wild cratellerus mushroom and cognac

Or

Wild Mallard duck

Truffle consommé, autumn vegetables

*

The hare

The famous « a la Royale »

Or

Fallow Deer

Roasted loin with juniper berries, « Grand Veneur » sauce

*

French cheeses

*

Le dessert de Karina

Best pastry chef 2024 from Gault & Millau Bourgogne Franche-Comté

A la Carte : starters 54 €, plats 95 € dessert 36 €