



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

La Grouse d'Ecosse

en suprême, rôtie au foie gras et enrobée de chou,
sauce au Whisky

ou

Le Daim

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

*

Les Fromages affinés par la Maison Bordier

*

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

The Scottish Grouse breast

Roasted with foie gras and rolled in cabbage,
Whisky sauce.

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 €