



## 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

\*

### 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 02<sup>nd</sup>

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.

\*

### 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 €