



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,
cuisse rôtie aux baies de Goji, 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,
goji berries flavored grilled legs of grouse, 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 €