




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 Daim

Dos rôti 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 fallow deer

Roast saddle with juniper berries, sauce Grand Veneur

*

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 €