



Nous vous présentons nos  
**Menus de Chasse 2024**

Tous les Menus sont au prix de 49,50 €  
ou 59.50 € avec en sus l'assiette de fromages de la ferme et pain bio  
Les menus ci-après seront servis du vendredi soir au dimanche midi.

**Afin de vous servir au mieux, réservation souhaitée.**

## **Octobre 2024**

**Du vendredi 4 octobre au dimanche 13 octobre**

*La petite mise en bouche*

*Le filet de Chevreuil en 2 cuissons, en effiloché et grillé au beurre Vanille,  
Gelée de Groseilles rouges et Betterave, Légumes de saison*

*L'entremets glacé*

*La gaufre de pommes de terre et Canard en dés grillés, œufs de Cailles,  
Crème montée aux Cèpes et légumes croquants*

*L'entremet pain d'épices et glacé d'Orange*

**Du vendredi 18 au dimanche 27 octobre**

*La mise en bouche*

*Les ravioles de Lièvre, jus de Pruneau en émulsion,  
Croustillant Moka et Radis noir fumé*

*L'entremets glacé*

*L'union de la Biche et du Fenouil confit,  
Jus clarifié aux Poires et ses accompagnements*

*La glace Amande-Yaourt, gel de Mandarine,  
Crumble de Cüberdon*

# Novembre 2024

## Du vendredi 1<sup>er</sup> au dimanche 10 novembre

*La petite mise en bouche*

*Le tartare de Daguet, granité de Chicons aux Agrumes,  
Chips de Courges*

*L'entremets glacé*

*La combinaison « Terre-Mer »*

*Le Marcassin et salsifis au Miel accompagné de la Saint Jacques rôtie aux griottes*

*L'univers de la Violette, Sureau et vanille Tonka*

## Du vendredi 15 au dimanche 24 novembre

*« Menu Foie Gras »*

*La petite mise en bouche*

*L'éclair Pommés caramélisées, insert de Foie Gras frais et crémeux de Porto*

*L'entremets glacé*

*Le Faon en croûte, espuma de Café Chocolat,  
Foie Gras et carottes glacées*

*La déclinaison du Chocolat*

***Si, vous n'êtes pas intéressés par le Menu,  
il vous est possible de déguster les plats individuellement  
au prix de la carte.***