



LES CHAMPIGNONS ET LE GIBIER

Les entrées

LES CEPES Poêlée de cèpes frais en persillade	28 €
LES GIROLLES Poêlée de girolles au jambon Serrano lait de châtaignes toast de pain de campagne	26 €

Les plats

LE CHEVREUIL Dos de chevreuil de chasse française rôti au sautoir feuilleté à la confiture de coing Mousseline de panais Jus comme un grand veneur	45 €
LE PERDREAU Perdreau rouge sauvage poêlées choux vert frisé, lardons, châtaignes et girolles	44 €
LE SANGLIER Daube de sanglier marinée gnocchis	34 €

PRIX NET -T.V.A. ET SERVICE COMPRIS. Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.



MUSHROOMS AND HUNTING

Starters

BOLETUS MUSHROOMS

Pan-fried fresh boletus in parsley sauce

€28

CHANTERELLE MUSHROOMS

Pan-fried chanterelle mushrooms with Serrano ham | chestnut milk
Toast of farm house bread

€26

Main courses

DEER

Back of venison roasted in a sauté pan | puff pastry with quince jam
Mousseline of parsnips | Juice like a grand veneur

€45

PARTRIDGE

Wild red partridge | pan-fried kale, bacon, chestnuts and chanterelle mushrooms

€44

WILD BOAR

Marinated wild boar stew | gnocchi

€34

NET PRICE – VAT AND SERVICE INCLUDED. The dishes that we offer you are subject to market variations and may, therefore, be lacking