

La Chasse 2018

MENU 4 PLATS 115€

MENU 5 PLATS 145€

OU A LA CARTE

PREAMBULE

LE COLVERT ET FOIE GRAS (30€)

En terrine au whisky, croustillant à la noisette, compotée d'oignons à la crème de cassis

LE PERDREAU, (38€)

La soupe chaude, le filet délicatement fumé, la cuisse confite en cromesquis

LA FRAICHEUR DES GRANDS SOM

Feuilles de nos figuiers et liqueur de Chartreuse MOF 2015

LE DOS DE CHEVREUIL DE SOLOGNE, (68€)

*Le filet rôti doucement, purée d'héliantis, cinq poivres et cranberries,
Jus au mokka*

OU/ET

LE LIEVRE DE BEAUCE, (62€)

*A la royale, cannelloni truffé et cèpes de pays
-Premier prix au Championnat du Monde 2017 du Lièvre à la Royale-*

LA POMME GALA DE VILLE SOUS ANJOU AU FOUR, (18€)

Caramélisée au Muscovado, crumble et glace vanille, noix du jardin, jus au poivre bio de Kampot

Petits fours et Mignardises

*N'hésitez pas à nous signaler une éventuelle allergie, nous veillerons à votre bien-être.
Notre cuisine est « Maison » dans la tradition, élaborée à partir de produits bruts.
Nos viandes et gibiers sont soigneusement sélectionnés et sont d'origine Française et UE.*

Prix nets, TVA et service compris