

Menu Chasse

Bouchées gourmandes de **Palombe** et poire à Botzi,
brioche tiède et foie gras glacé à la Fernatte du Noirmont

« Sauté minute » de **Chevreuil** à la Syrah du Valais
et scorsonères caramélisés au beurre des Reussilles

Poitrine de **Bécasse** rôtie entière,
cèpes cuits-crus et jus de carcasses flambées au vieux cognac

Médallions de **Chamois** servis rosé,
sauce poivrade aux airelles sauvages

Feuilleté de **Lagopède** et côte de blette,
jus aigre doux au Grain Noble

Sélection de **Fromages frais et affinés** de la Région et d'ailleurs

Transparence givrée de **Raisins** framboisés,
granité de Pinot noir aux épices « comme un vin cuit »

Craquants de cassis du Seeland et
Marrons Comballes adoucis à la vanille de Madagascar

Mignardises

Menu complet /// **240.-**

À partir de 6 convives, nous vous remercions de choisir le même menu
pour l'ensemble de la table.

Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires, merci de les indiquer
au Maître d'Hôtel lors de la commande.

TVA 7,7% inclus

Jérémy Desbraux & Anaëlle Roze