

MENU CHASSE

Automne/Fall 2018

380€

Racines au gros sel

Vegetables cooked in a salted crust

Sanglier brioché, condiment romesco

Brioche wild boar, romesco condiment

Petit pâté chaud de perdreau et foie gras,
sauce Périgueux

Warm young partridge and foie gras pâté,
Périgueux sauce

Canard colvert, endives/cacahuètes

Mallard duck, chicory/peanuts

Lièvre à la royale

Hare "à la royale"

Fromages

Cheeses

Poire, poivre et miel

Pear, pepper and honey

Mignardises

Delicacies