

MENU CHASSE

Hiver/Winter 2019

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*