Menu chasse d'automne / 160€

Le Chef met à l'honneur les gibiers à plumes et à poils dans un menu unique en 5 services entre tradition et modernité

Accord mets et vins / 80€

Pour accompagner votre repas, nous servons exclusivement notre eau microfiltrée Castalie, plate ou pétillante, servie à discrétion, 2€ par convive.

Tartelette de tartare de biche, cynorhodon et vinaigre de rose
Gravelax de filet mignon de marcassin fumé à la flouve odorante
Paté en croûte de sanglier à la Chartreuse verte, pistaches et sauge
Tempura de joue de sanglier aux algues, caviar oscietre et yuzu

Carpaccio de filet de chevreuil grillé
courge rafraîchie à la mandarine satsuma et au gingembre frais

Poule faisane en légere quenelle
chou farci des cuisses, consommé au foie gras et à la chataîgne

Perdreau rouge de sologne rôti
dernières girolles cuisinés au Rancio sec, ail noir et sarrasin soufflé

Lièvre à la royale tradition a. carème
quelques gouttes de Marc de Chambertin dans la sauce

Affinage (+18€)
fromages d'ici sélectionnés par nos soins

Vanilles de tahiti grands crus d'alain abel
brioche perdue au seigle torrefié de Philippe et caramel au miso