



*Floralie de gravelax de colvert, omble fumé et cresson d'Aquitaine
Joue de sanglier confite dans un cappuccino de topinambour et café
Paté en croûte de marcassin, sauge et Chartreuse 9ème centenaire*

CARPACCIO DE DOS DE CHEVREUIL GRILLÉ
rafraîchi à la clémentine, oursin de Galice et noisettes torrifiées

MARBRÉ DE POULE FAISANNE AU FOIE GRAS
céleri, raisins et giroles en aigre-doux, fine gelée pour condimenter

PERDREAU ROUGE DE SOLOGNE
courges en ravioles de châtaigne, jus "grassouillet" à l'Armagnac

LIÈVRE À LA ROYALE TRADITION A. CARÈME
quelques gouttes de Marc de Chambertin dans la sauce

AFFINAGE (+14€)
fromages d'ici sélectionnés par nos soins

POMME CHANTECLERC DE Y. COLOMBIÉ
confite façon tatin à la bière Badass, crème légère au sarrasin

MENU CHASSE D'AUTOMNE/ 125€
*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 / 65€

Les Dimanches au déjeuner
24 Novembre,
1 Décembre,
8 Décembre,
15 Décembre

Réserver votre table directement
sur notre site internet ou contacter nous
par téléphone au 0561847600.

L'Auberge de la Forge
8 rue Jean Parisot, 31590 Lavalette