



*Le Restaurant  
— des Rois —*

## *Le gibier en toute élégance*

Mise en bouche



Croustillant de filet de Colvert au foie gras de canard des Landes,  
strates de pommes-champignons, piqués d'anchois frais

*Crispy Mallard duck fillet, Les Landes foie gras,  
apple-mushroom millefeuille, fresh anchovies*



Le lièvre en deux services

*Premier service* : dos de lièvre rôti,  
calisson de sanguins aux premiers kakis confits à l'huile de persil, oxalis rouge  
*Second service* : lièvre à la royale revisité

*Hare in two servings  
First serving : roasted hare back,  
saffron milk cap calisson, confit persimmon, red wood sorrel  
Second serving : "à la royale" hare*



Filet de chevreuil arrosé d'un beurre moussoux,  
courge imprégnée de jus de viande,  
acidulé de coing « façon Grand-Mère »,  
cric crac de châtaigne

*Deer fillet,  
roasted squash, quince "Grandma" style, crispy chestnuts*



Soufflé de « La Réserve » au Grand Marnier

*"La Réserve" soufflé with Grand Marnier*

**215 € (par personne, hors boissons)**