La Chasse

225 €

Tourte feuilletée de colvert des bois,

Strates de topinambour à la noisette
Mallard duck pie,
Jerusalem artichoke and hazelnut millefeuille

Filets de grouse farcis à l'anguille d'élevage rôtie,

piqués de capucines et de mûres,
gourmandise de maïs de Provence
Grouse fillets stuffed with roasted farmed eel,
Nasturtiums and blackberries, Provence corn

Lièvre à la royale,

tarte fine de cacao au cerfeuil tubéreux,
vivifiés de mirabelle
Hare "à la royale",
foie gras, cocoa and chervil root tart, Mirabelle plum

Soufflé à la noisette,

effluves d'une balade en forêt
Hazelnut and wild mushroom soufflé

Toutes nos viandes bovines et volailles travaillées sont d'origine française.
Tous nos mets sont à base de produits frais et faits maison.
Notre personnel se tient à votre disposition pour guider votre choix en cas de restrictions alimentaires, allergènes ou autres.
Prix nets T.V.A. incluse, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.