



MENU

Gibier

Le Sanglier Confit au Vin,
Châtaignes - Granny

—

Le Délicieux Pâté en Croûte de Gibier

—

Les Saint Jacques croustillantes en Canneloni
Canard Sauvage Fumé, Jus iodé,
Choux de Bruxelles aux Moules

—

Le Bonbon de Truite Arc en Ciel,
Farce fine de Faisan, Gnocchis de Butternut
Solférinos de Légumes, Jus de Volaille, Écume Persil

—

La Raviole de Foie Gras Phillippe Da Silva
Boudin de Lièvre façon Royale

—

Topi, Vin chaud "glacé"

—

Trepais en Finger, Marrons- Mandarine

CE MENU VOUS EST PROPOSÉ AU TARIF DE
195€ PAR PERSONNE (HORS BOISSONS)

TOUTE RÉSERVATION DE TABLE DEVRA S'ACCOMPAGNER D'UN
VERSEMENT D'ARRHES DE 300€

