

MENU CHASSE 2017

Sur réservation

Verrine de rougail saucisse de cerf, gaspacho poivron et concombre, mousse de parmesan

Strudel de gibier

Soupette à l'orge perlé et julienne de viande séchée de chamois

Bun de cerf, sauce au poivre, rebibes de fromage

Marbré de chevreuil au foie gras mi-cuit, fruits secs au jus de poire et compotée d'oignons à la moutarde au moût de raisin

Osso bucco de chamois sur son lit de polenta, infusion de thym citronné

Mijotée de gibier

Flan au coeur de blé

Garniture de saison

Trou du milieu pomme et fleurs de sureau arrosé

Duo de médaillons de chasse du moment à basse température

Sauce aux bolets, pomme au four et marrons glacés

Galette de quinoa aux carottes et poireaux

Bavaroise à la mirabelle, coeur crémeux à l'argousier sur sablé au chocolat

BON APPÉTIT

85.-

Merci aux chasseurs de la région pour leur collaboration et leur passion. Les préparations sont faites maison. Provenance cerf et chamois de L'Entremont, chevreuil France.