



CITROUILLE, CÈPES ET CHÂTAIGNES

Mercredi 20 Novembre 2024

AMUSE-BOUCHE

FUSILLONE SOUFFLÉ À LA "CARBONARA"
ET VIANDE DE CHEVAL EFFILOCHÉ

TARTELETTE SALÉE À LA MOUSSE DE CHÈVRE,
PRUNES FERMENTÉES ET POUDRE DE POIREAU BRÛLÉ.

TARTARE DE CHEVREUIL, POMMES VERTES
ET GELÉE DE FRAMBOISE.

ENTRÉE

LINGOT DE CHOU CAVALIER AUX CÈPES SAUTÉS,
SAUCISSE DE VEAU ET ÉCUME DE LAIT DE CHÈVRE

PÂTES

TORTELLI AUX CHÂTAIGNES FARÇIS À LA MORUE, BEURRE SALÉ
AUX FLEURS DE CAMOMILLE ET CREVETTES MARINÉES.

PLAT PRINCIPAL

FILET DE CERF CUIT À POINT, POTIRON GRILLÉ ET COMPOTE
ÉPICÉE DE COINGS, INFUSION CHAUDE AU GENIÈVRE
SAUVAGE DE LA VALLÉE DU CHISONE

DESSERT

"SOUS-BOIS D'HIVER"
AVEC GLACE AUX CHÂTAIGNES RÔTIÉS

CAFÉ & PETITS FOURS

85,00 € PAR PERSONNE, HORS BOISSONS