

MENU "FESTIVAL DE CHASSE"

DU 23 AU 25 OCTOBRE 2026

67€ PAR PERSONNE

Vendredi 23/10/2026

**Duo de filet de pigeonneau et ris de veau aux champignons de saison
en croûte feuilletée**

Duo of squab fillet and veal sweetbreads with seasonal mushrooms in puff pastry



**Dodine de faisan, sauce au Pineau des Charentes et crème aux marrons, potée
de choux verts aux lardons et pommes croquettes**

Pheasant dodine with Pineau des Charentes sauce and chestnut cream, braised green cabbage with bacon, and croquette potatoes



Charlotte au chocolat et crème anglaise

Chocolate charlotte with crème anglaise

Samedi 24/10/2026

**Terrine de gibier Maison, salade gourmande de saison aux éclats de fruits secs, confit
d'oignons aux agrumes**

Homemade game terrine, seasonal gourmet salad with pieces of dried fruit, and citrus onion confit



**Filet de biche sauce poivrade, tartelette fine aux légumes de saison et gratin dauphinois,
poire au Pinot Noir**

Venison fillet with poivrade sauce, thin tartlet with seasonal vegetables and Dauphinois potato gratin, pear poached in Pinot Noir



**Crèmeux au mascarpone et au beurre de cacahuète, caramel beurre salé et
chocolat**

Mascarpone and peanut butter cream, salted butter caramel, and chocolate