

MENU “FESTIVAL DE CHASSE”

DU 23 AU 25 OCTOBRE 2026

67€ PAR PERSONNE

**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

ou

**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*



**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*

ou

**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*



Charlotte au chocolat et crème anglaise

Chocolate charlotte with crème anglaise

ou

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

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