

# parfums D'AUTOMNE

## Entrées

Pâté en croûte de gibier «maison», gelée de Porto et morilles

»»

Pressé de caille et foie gras, marrons confits et céleri rémoulade

»»

Petite assiette de la chasse : mousse de canard, terrine de gibier et jambon de marcassin

»»

Raviole farcie aux cèpes, consommé de boeuf aux champignons des bois

»»

Salade de lentilles vertes du Puy, saucisse de Morteau pochée au bouillon, vinaigrette à la moutarde de Meaux.

## Plats

Civet de marcassin aux airelles, champignons et pommes amandines

»»

Côte de Biche, sauce poivrade, fricassée de choux de Bruxelles aux lardons et cwène di gâte.

»»

Saumon cuit sur peau au gingembre confit, chou blanc braisé aux raisins, jus court aux épices

»»

Pavé de bœuf et foie de canard poêlé, jus corsé à la truffe, pomme macaire

»»

Râble de lièvre sauce arlequin, poire au vin et pommes amandines



une entrée & un plat au choix: 35 euros

Au verso découvrez nos plats du jour