Menu | Chasse

La Chasse en quelques bouchées

Le Feuille à feuille d'anguille,
compotée de lièvre, cynorrhodon et noisette torréfiée

Les Filets de petites perches du lac Léman de « l'Ami Éric »,
sauce à l'huile rare de pépins de raisin

La Choucroute nouvelle,
le carvi sauvage des plateaux de Beauregard,
fruits rouges fermentés

Le Gamberoni saisi au beurre de carcasse,
lièvre en filet rosé et jus de céleri branche

La Tranche de lièvre à la Beauce « A la Royale »,
légumes en condiments

Le Comté des premiers herbages,
"24 mois d'affinage"
par les maîtres fromagers Lorho

La Rencontre entre le chocolat d'Amazonie
et les sous-bois d'Alsace

La Chasse gourmande

Le Lièvre à la Royale

Trois cent quarante-cinq Euros

Dans un souci d'amélioration du bien-être de nos collaborateurs, ce menu est servi pour l'ensemble des convives, jusqu'à 13h30 pour le déjeuner et 20h30 pour le diner