Menu Gibier novembre 2026

Laissez-vous porter par ce menu autour du gibier, entre tradition et créativité, imaginé par notre cheffe Zoé et son équipe.
Alexandre notre sommelier a sélectionné de jolis flacons pour sublimer chaque accord.
Une invitation au partage, aux saveurs de saison et au plaisir des belles découvertes. Belle dégustation !

Menu :

Pâté en croûte maison, Faisan, canard, foie-gras et pistache, condiment échalote et pickles d'oignons rouges.
-

Tataki de dos de chevreuil, purée de coing, tartare de coing-betterave-blette et moutarde et estragon
-

Suprême de perdreau confit, salsifis rôtis à l'orange,
KFC de cuisse de perdreau et salade trévise.
-

Râble de lièvre en croûte de cacao, mille-feuilles de céleri,
Lièvre à la Royale façon sénateur Couteaux, purée de céleri.
-

Mont-blanc, marron-cassis et vanille.

Menu dégustation 78€ TTC par convive
Accord mets et vins au verre 28€TTC par convive