

# Dîner autour de la Chasse

Samedi 2 Novembre 2024

*Bouchées salées*



Demi-lune de chevreuil en ragout,  
sauce Albufera aux truffes de Bourgogne



Oreiller de la belle Aurore



Pressé de sanglier en croûte de cèpes,  
herbes fraîches comme une chimichurri



Dos de cerf rôti au poivre fermenté,  
pain pita de chou rouge, crème de butternut,  
spatzle, jus parfumé et fruits d'automne



Tatin d'échalotes et crémeux de Bourgogne,  
vin jaune



Poire et coing confits,  
verjus, légèreté au miel du Château