



Soirée Chasse

Samedi 8 Novembre 2025

Bouchée du Chasseur
Hors d'œuvre

Pâté en croûte du Châtelain,
canard Colvert, foie gras, coing confit au gin
Pâté en croûte, Mallard duck, foie gras with a gin glaze

Raviole de sanglier braisé,
oignon brûlé, consommé de champignons sauvages
Braised wild boar ravioli, charred onion, wild mushroom consommé

Dos de cerf rôti,
butternut, céleri, sauce poivrade
Roasted venison loin, butternut squash, celery, pepper sauce

Petit pain chaud à l'Époisses
Warm bread roll with Époisses cheese

Mont-blanc à la crème de marron,
cassis de Bourgogne
Mont-Blanc with chestnut cream, Burgundy blackcurrant

180 EUROS PAR PERSONNE, BOISSONS COMPRISES
180 EUROS PER PERSON, BEVERAGES INCLUDED