

# Menu

Amuse-bouche :

La Tourte de Faisan et Lapin,  
frisée fine à l'huile de Noix

\* \* \* \* \*

Le Marbré de Foie Gras d'Oie et effiloché de Sanglier,  
Coing confit en carpaccio

\* \* \* \* \*

Le Filet de Canard Colvert au Poivre de Cassis,  
Légumes Racines étuvés au Beurre fumé

\* \* \* \* \*

Le Dos de Chevreuil rôti au Balsamique,  
tube croustillant aux Champignons des Bois,  
Sauce Poivrade

\* \* \* \* \*

L'Aisy Cendré, Sorbet au Bleu de Bresse,  
Noix et Pommes Granny du jardin

\* \* \* \* \*

La déclinaison autour du Marron,  
Chocolat Grand Cru et Sorbet Poire