

MENU "C'EST LA FÊTE"

"Amuse-bouche"



*Terrine de Gibier en croûte du Chef
petits légumes en vinaigrette et sa fine gelée d'airelles*

ou

Véritables Ravioles de Royans au parfum de truffe noire



*Le Pigeon entièrement désossé en dôme feuilleté, farci au Foie gras et chou frisé
caviar d'aubergines au chocolat noir, écrasé de pommes de terre
jus corsé au fèves de cacao*

ou

*Médallions de Chevreuil poêlés, jus noble parfumé à la truffe noire
avec notre accompagnement chasse*

ou

*Homard entier, décortiqué, cuit à basse température sur lit de petits légumes en
brunoise et son anneau de dentelle croquant, jus de bisque royale*



Avant Douceur



Authentiques Crêpes "Suzette" flambées et préparées à votre table

ou

*Nuage de marrons, meringue artisanale en gouttes, quelques noisettes
torréfiées et quenelle de sorbet cassis*