

# Soirée « Chasse »

Automne 2021

---

Pour vous mettre en appétit :

Fines tranches de jambon de sanglier et pickles de légumes

*Apéritif d'automne, mousseux à la châtaigne*

---

Pressé de foie gras de canard et effilochée de lièvre à l'ancienne

Chou rouge cuit au vinaigre, liqueur de cassis et vin rouge

*Cuvée Eugenie – 2019*

*Assemblage de Chardonnay, Savagnin et Viognier*

*vinifié en exclusivité pour le restaurant*

*« Domaine des Curiades » Famille Dupraz à Lully*

---

Velouté de céleri rave et cappuccino de noisettes

Filet de perdreaux cuit doucement au four

Pieds de mouton et échalotes confites au vinaigre balsamique

---

Filet de biche rôti et sauce 'Grand Veneur' aux épices et chocolat

Salsifis glacés et onctuosité de marrons

Pomme aux airelles

*Marquis de Coudrée 'Magnum' – 2019*

*Principalement Merlot avec cabernet franc et de Cabernet Sauvignon.*

*« Domaine des Curiades » Famille Dupraz à Lully*

---

Figues marinées au vinaigre de framboise, miel et huile d'olive

Accompagnées de son parfait glacé et crumble aux spéculoos

---