

Soirée « Chasse »

Automne 2022

Pour vous mettre en appétit

Chiffonnade de viande séchée de cerf
Aigre-doux et espuma de betterave rouge et crumble aux noisettes
Apéritif d'automne, mousseux à la figue

Terrine de canard sauvage au quatre épices, cranberries et noix de pécan
Saladine de lentilles vertes de la Petite-Grave, céleri rave et doucette

Filet de faisan cuit doucement au beurre noisette
Velouté d'endives, écume et croustillant au lard

Râble de lièvre rôti au four et sauce poivrade aux lentins de chêne sautés
Étuvée de chou rouge au cassis et vinaigre de vin rouge
Onctuosité de marrons, pomme et airelles

--

Poire pochée au safran et à la vanille
Textures de chocolat