

**MENU CHASSE 162€ (SUPPLÉMENT AVEC FROMAGE 19€)**  
**AVEC L'ACCORD METS ET BOISSONS 231€ (Verre de vin 8cl par plat)**  
**HUNTING MENU 162€ (EXTRA FOR CHEESE 19€)**  
**WITH FOOD AND BEVERAGE PAIRING 231€ (Glass of wine 8cl per course)**

**COMPOSITION DE CHOUX-FLEURS**  
Cresson de fontaine et dentelle de sarrasin.

**COMPOSITION OF CAULIFLOWER**  
*Watercress and buckwheat lane.*



**LE PÂTÉ DE CHASSE**

Sanglier de Sologne, duxelles de cèpes et Foie gras.  
Salade d'hiver et sauce condimentée pistache.

**HUNTING-GAME MEAT PATE**  
*Wild boar from Sologne, porcini mushroom duxelles and duck liver.*  
*Winter salad and candied pistachios sauce.*



**LE CANARD COLVERT SAUVAGE**

Bière IPA de la brasserie de la Pigeonnelle, navet fondant au miso d'orge.  
Cuisse confite grillée et panée de drêche.

**WILD DUCK**  
*Cooked with IPA beer, sweet barley miso turnip.*  
*Breaded and grilled confit leg.*



**LE LIÈVRE DE BEAUCE À LA ROYALE**

Ravioles de champignons sauvages et cèpes bouchon rôtis.

**HARE "A LA ROYALE" FROM BEAUCE**  
*Wild mushrooms ravioli.*



**LE SOUFLÉ AU GRAND MARNIER**

Sorbet citron.  
**GRAND MARNIER SOUFLÉ**  
*Lemon sorbet.*

**OU**

**TEXTURES DE CHOCOLAT 65 % DE CACAO (Nicolas Berger)**  
Emulsion yaourt, sauce cacao Oabika Parfum de poivre de Voatsiperifery.

**DIFFERENT CHOCOLATE TEXTURES (Nicolas Berger)**  
*Yogurt emulsion, cacao Oabika sauce, Voatsiperifery flavour.*

**OU**

**LA POIRE TAPÉE DE TOURAINÉ ÉCLATANTE**

Poire tapée, confite au sirop.  
Crème glacée vanille, cristalline de poire et caramel.  
Crumble légèrement salé.

**TAPED PEER FROM TOURAINÉ**  
*Candied tape peer in syrup. Vanilla ice cream, pear and caramel crystalline.*  
*Salted crumble.*