

CANARD

Marbré de foie gras d'oie et de canard sauvage, voile de cèpe ;
vinaigre liqueur de griottes –
feuilles d'endive, radicchio, nougatine.
Gelée naturelle, graines de courge.
Oreilles de judas, Munster chantilly.

135 €

FAISAN

Consommé crémé de poule faisane au champagne Alfred Gratien Brut Nature ;
tiges de salsifis, cubes de Sauternes, tofu fumé au sésame noir.
Suprême pistaché en aiguillettes, kale grillé, pâte de pruneau.
Caillette Richerenches, chou rave.

129 €

TERRINE DE LIÈVRE TRUFFÉE - MOUSSETTE DE GARENNE

Castelfranco, salade *Félicia*.

Sorbet tamarillo, reine de reinettes aux baies de sureau.

Oignon doux des Cévennes | moussette, bière et miel de sarrasin, cordifole.

126 €



PERDREAU

Perdreau gris bardé de lard de Bigorre rôti «à la chanson».

Chou rouge aux raisins blonds.

Eau de coing à l'eau-de-vie de houx, farce à gratin *Sologne*.

Nid de cracottes, kimchi.

143 €

BICHE - SANGLIER

Noisettes de biche rôties au genièvre, purée de betterave blanche, chioggia, clémentine.

Civet de jeune sanglier, champignons sauvages, spätzle.

Mousseux de choucroute, Montbéliard, jambon cru de sanglier.

Pain arménien, cigarette de chocolat, confiture d'airelles.

136 €

CHEVREUIL

Selle de chevreuil poêlée cannelle et poivre de Malabar, fumée quelques instants
aux aromatiques sous une cloche de chocolat amer –
quartiers de fruits et légumes du moment, vuletta.

Sauce Diane au rhum ambré.

Pommes soufflées.

Sorbet Rouge à l'argouse, cerfeuil tubéreux.

Une tasse de thé puer-fuzi-zhuan millésimé.

144 €

LIÈVRE EN TROIS SERVICES

| Râble de lièvre piqué de lard, à la goutte de sang, déglacé à l'eau-de-vie de sorbier –
chou pommé voilé de poudre d'amande, marmelade d'orange à l'épine-vinette.

| Gras de cuisse traité à la royale, héliantis.

Purée de panais au raifort, tuile de cassis.

| Tourte feuilletée traditionnelle –

confiture d'églantine | prunelles sauvages.

Sorbet ananas | papaye à la cardamome.

149 € | pers

pour deux personnes

