

RETOUR DE CHASSE

Menu en 6 services

210€

Chapeau de Monseigneur de Quincey

aux trois plumes, condiment bernache, herbe à poivre

Meursault 2022, Pierre Boisson



La petite des bruyères

perdrix pochée, chou pointu, beurre d'agrumes, cuisses confites

Condrieu 2020, Yves & Mathilde Gangloff



Bête rousse

effilochée en voile d'amandes fraîches, lichen, sauce forestière

Nuits-Saint-Georges «Les Fleurières» 2019, Jean-Jacques Confuron



Mouflon du Domaine de Chambord

endive racine, baies de Goji, cacahuètes du jardin, hydromel

Saumur « La Ripaille » 2018, Domaine du Collier



Lièvre à la Royale « Antonin Carême »

consommé aux pâtes fraîches de sorgho, grenade, livèche

Côte-Rôtie 2021, Domaine Jamet



Gland de chêne et ronce

biscuit croustillant, crème de marron, vinaigrette à la ronce

Champagne Brut Grand Cru 2019, Egly-Ouriet



Accords mets & boissons

1 verre de 6cl par service

Accord mets et vins prestige

180€