

# Menu autour de la chasse

Amuse-bouche



Le pâté croûte de canard colvert, noisettes du Piémont torréfiées et champignons sauvages  
*Mallard duck "pâté croute", roasted hazelnuts from Piedmont and wild mushrooms*



Pot-au-feu de faisan et foie gras de canard  
*Pheasant Pot-au-feu and duck foie gras*



Cuissot de cerf confit au jus et effiloché,  
poêlée de champignons de saison et nuage de pommes de terre  
*Venison, haunch confit and shredded, pan-sautéed mushrooms and potato foam*



Lièvre à la royale, mille feuilles de légumes tubéreux, croustillant de noix de Grenoble  
*Hare « à la royale », slow cooked and pressed heritage vegetables, Grenoble walnut crumble*



Chariot de fromages affinés par la fromagerie Michelin à Grilly  
Selection of matured cheeses by Michelin cheesemonger in Grilly  
*Supplément 19,00 €uros*



Pré-dessert autour de la mangue et du fruit de la passion, sorbet exotique  
Pre dessert around mango and passion fruit, exotic sorbet



Myrtilles poêlées, glace au fromage blanc citronné et meringue acidulée  
Pan fried blueberries, lemon-flavoured white cheese ice cream and lemony meringue

140 €uros

Accords mets et vins des sommeliers 75 €uros/Personne