

# MENU CHASSE

***À PARTIR DU 16 OCTOBRE***

L'apéritif au choix et L'assiette de 5 dégustations

Le pâté mi- foie – mi-gibier farci aux pépites de foie gras et éclats de pistache  
crudités et confit de saison

Le filet de gibier d'arrivage, sauce vin rouge et poire **OU** sauce Grand- Veneur  
garniture de chasse et pdt au four travaillée au roquefort

La tartelette de Maroilles, sirop de pomme et de poire au vinaigre balsamique  
Les crêpes farcies à la purée de châtaigne relevées à l'Amaretto

Mignardises avec votre café **OU** votre thé

## Menu à 50,00 euros la personne

"Formule boissons" à 18,00 euros

½ bouteille de vin, ½ eau ou limonade

un verre de muscat grand crû avec le dessert ou le fromage