

TRAITEUR MENU CHASSE

À PARTIR DU 21 OCTOBRE

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

Menu à 45,00 euros la personne

Réservations 48 heures à l'avance

Téléphone 065641666