

## Menu de chasse

Mise en bouche

\*\*\*

Feuilleté de perdreaux aux champignons, sauce foie gras et jeunes pousses.

\*\*\*

Médailillon de chevreuil et spätzli aux choux de Bruxelles, chutney d'oignon rouge.

\*\*\*

Tarte aux coings caramélisés, glace vanille.

Menu complet : Fr 65--

## Notre sélection de vins pour la chasse :

	50 cl	75cl
Vacquieras AOC Domaine Chamfort 2014	Fr 34-	Fr 42-

	Fr 34-	Fr 42-
Au fil de Soi St chinian AOP Clos Bagatelle 2013		