

A la table du Chasseur...

Vendredi 25, samedi 26 et dimanche 27 Novembre 2022

Pour commencer, quelques grignotages :

**Terrine de lièvre au marc de Châteauneuf
Et pain à la myrtille pour tartiner**

Fougasse feuilletée à la tapenade et au romarin

Toast de compotée de lièvre à la royale



Puis les entrées :

**Salade de courge spaghetti relevée d'une crème au raifort
Fines tranches de bresaola**

**« Cousina » ardéchois
(velouté de châtaignes séchées et champignons)**

Œufs mimosa au maquereau fumé



Le plat :

Potée de perdrix et foie gras au chou rouge



Quelques fromages



Et pour finir :

Tarte sablée, amandine et meringuée aux poires

Vin d'orange ou Champagne Sélection Petite Maison

Notre sélection de vins du Lubéron

Eau système Cryo plate et pétillante, café et tisane

70 euros tout compris