

# Menu Dégustation Gibier

Du 24 au 27 novembre 2016



## Amuse-bouche

Marcassin, quinoa, aubergine

## Menu

Salade de crudités et de fruits, sùprême de perdreau rôtie, foie gras

*Riesling, Domaine Aly Duhr - Luxemboug*

\*\*\*

Magret de canard colvert légèrement fumé, grenade, échalotte au vin rouge

*Riesling, Domaine Aly Duhr - Luxemboug*

\*\*\*

Sorbet maison

\*\*\*

Gigue de chevreuil, cannelloni au cacao, fromage "idiazábal", girolles, marrons

*Macizo, Vins del Massifn - Espagne*

\*\*\*

Râble de lièvre, pomme caramélisée au cardamome, salsifis, praline d'amandes et soja

*Benissalem « El Coumpio », Mallorca - Espagne*

\*\*\*

Fromage affiné, pâte de fruit à la betterave, pruneau au vin

*Benissalem « El Coumpio », Mallorca - Espagne*

\*\*\*

Cocktail Mai Tai à manger

\*\*\*

Bamkuch maison, glace au Grand Marnier, crème à la fleur d'oranger

*Valveran, 20 Manzanas, Sidra, Asturias - Espagne*

Prix : 68€ / 99€ vins inclus