



Nos Tapas de Haut-Vol

Terrine artisanale de chevreuil à l'armagnac de M.Porchet à Bournens,
Confiture d'airelles maison et bouquet de salade d'automne

16,00

Burrata , salsa de tomates et pesto verde aux amandes, sur lit de roquette

16,00

L'incontournable crème brûlée au fois gras, chutney de pommes et graines de moutarde

18,00

Pousses d'épinards fraîches, pignon et féta façon Bourek, pour une découverte de la Turquie

16,00

Os à moelle grillé aux herbes estivales, salade de roquette aux noix

9,00

Brochettes d'aiguillettes de canard au miel épicé, salade de courgette et concombre croquante,

18,00

Saumon d'Ecosse gravelax, mariné par notre Cheffe salade de fenouil croquants

18,00

Fines tranches de cerf mariné cuit rosé en basse température, aux noisettes et épices fumées,
Chanterelles au vinaigre de notre Cheffe et petites garnitures chasse

21,00

Zaalouk d'aubergines fraîcheur

10,00

pomme de terre au four épices BBQ

9,00

Ardoise de quatre mini douceurs gourmandes

12,00

Humeur de notre Cheffe

8,00