



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

Croûte aux champignons sauvages et bolets, larmes de pesto maison

18,00

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

18,00

Saumon d'Ecosse gravelax en tenue de fête, mariné par notre cheffe, salade de fenouil croquant

18,00

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

18,00

Parmentier de canard confit et patate douce revisité aux saveurs des îles

23,00

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

9,00

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

21,00

Zaalouk d'aubergines

10,00

Pommes de terre au four épices BBQ

9,00

Ardoise de quatre mini douceurs gourmandes

12,00

Humeur de notre Cheffe

8,00