

A la table du Chasseur...

*Menus des vendredi 8, samedi 9 et
dimanche 10 octobre 2019*

Fougasse à l'huile d'olive

A partager, la tarte feuilletée « soleil » aux épinards et ricotta

Accras de pommes de terre et champignons

**Pour tartiner, un caviar d'artichauts-sésame et une purée
d'avocat à la pomme verte**



Les entrées :

Velouté de potimarron et magret de canard fumé

Rillettes de canard parce qu'on n'a pas tous les mêmes valeurs

Le classique pâté de sanglier aux trompettes de la mort

Chou fleur et aioli



Un traditionnel civet de lièvre

Pâtes artisanales à la farine de châtaigne



Les fromages du Champsaur



Tuiles aux amandes

La charlotte aux pommes

Vermouth "maison" ou Champagne Sélection Petite Maison

***AOC Côtes du Rhône Blanc
Château Saint-Roch 2018***

***IGP Méditerranée Rouge domaine du Grand Calamant
« vin noir » 2013***

***Eau système Cryo plate et pétillante
Café et tisane***

60 euros toutes boissons comprises