

# *A la table du Chasseur...*

*Vendredi 29, samedi 30 novembre  
et dimanche 1er décembre 2024*

*Pour commencer, quelques grignotages :*

**Coupées au couteau, de fines tranches de jambon Serrano et  
toasts au beurre de cornichon**

**Sablés parmesan, fromage frais et truffes de Cucuron**

**Croquettes de pieds de cochon, sauce bibiche**



*Puis les entrées :*

**Gratin de Saint-Jacques en coquille comme les préparait  
ma maman**

**Compoté de lièvre à la royale servie froide sur une tartine  
très, très gourmande**

**Soupe de châtaignes que l'on appelle en Ardèche « Cousina »**



*Le plat :*

**Sauté de chevreuil « Grand Veneur »**

**Gratin de céleri et pommes fruits à la cannelle**



**Quelques fromages affinés par Elsa, fromagère à Cucuron**



*Et pour finir :*

**Tarte aux noix de pécan servie de l'autre côté de l'Atlantique  
pour Thanksgiving**

***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**