

Le Retour de Chasse

Nous adorons travailler le gibier dans son intégralité.

Notre gibier à poil provient des chasses

D'Aveyron, du Cantal & Lozère

Le gibier à plume est issu des chasses françaises

Le lièvre, très difficile d'approvisionnement peut provenir de nos voisins frontaliers

Pour commercialiser le gibier, il doit transiter par un établissement de traitement du gibier sauvage agréé, dans le respect des normes sanitaires en vigueur.

Il nous est ensuite livré en carcasses entière et nous réalisons sa découpe, sa préparation ainsi que sa cuisson.

En ce moment : La Palombe, le Canard Sauvage et le Lièvre

Entrée :

. **La Palombe** – Terrine aux cuisses et abattis de Palombe, insert des filets & foie gras 15€

Plats :

Frites maison en double cuisson, dans une graisse de bœuf préparée par nos soins,
Purée de céleri

. **Le Canard sauvage** – Le coffre levé, légèrement fumé à froid et grillé,
Cuisses et ailes confites à la cardamome, sauce canard/figues & pruneaux 30€

. **Le Lièvre à la Royale – 3 jours de préparation –**

Façon Antonin Carême : entièrement désossé, farci des épaules et des abats du lièvre

Cochon et lard fumé maison, foie gras, lèches des cuisses marinées

Sauce intense liée au sang et au chocolat 40€

*Plat emblématique de la gastronomie française reprenant le savoir-faire du boucher, du charcutier et du cuisinier
(Et c'est pour ça qu'on adore le préparer et vous le proposer...)*