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 agrée, 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 Biche, le Canard Colvert et le Lièvre

Entrée :

. **La Biche –** en Carpaccio , huile de verveine, pickles d'oignons rouges, baie de Mak Khen 14€

Plats :

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

. **Le Canard Colvert –** 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…)