

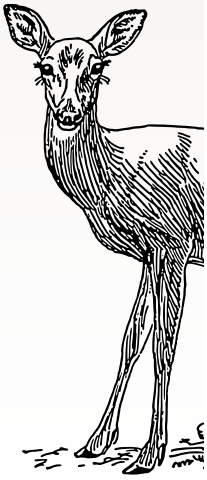
MENU Gibier

Tartare de Biche, Caviar d'Aquitaine,
Blinis Châtaignes, Bouillon tranché à l'Huile de Genièvre

—

Notre Pâté en Croûte de Gibier et Foie gras

—



L'Emincé de Perdreau
Truite fumée en maki de Blette,
Jus fumé iodé, Salsifis laqués

—

Comme une Quenelle de Sandre,
Jus de Canard sauvage réduit truffé

—

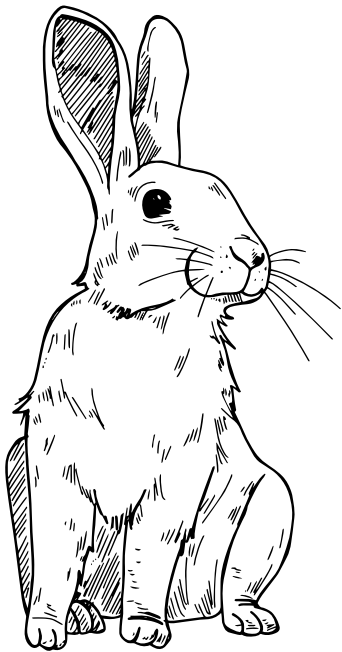
Le Lièvre à la Royale, Classique et Intemporel

—

Topinambour, Café et Crème de Whisky

—

Le Vacherin Vanille Clémentine



CE MENU VOUS EST PROPOSÉ **SAMEDI 5 DÉCEMBRE AU DINER**
ET **DIMANCHE 6 DÉCEMBRE AU DÉJEUNER**
AU TARIF DE **190€** PAR PERSONNE (HORS BOISSONS)

TOUTE RÉSERVATION DE TABLE DEVRA S'ACCOMPAGNER
D'UN VERSEMENT D'ARRHES DE 300€

RELAIS & CHATEAUX

la Chapelle Saint Martin

MICHELIN