

# Festival du gibier

<i>Râble de lièvre au lard fumé et moutarde à l'ancienne adoucie Au miel 2 cts (700gr brut) (1,7,10)</i>	<i>60.00€</i>
<i>Filet de biche sauce poivrade (1,12)</i>	<i>35.00€</i>
<i>Selle de chevreuil sauce au porto et foie gras 2cts (1)</i>	<i>79.00€</i>
<i>Civet de Chevreuil aux aïelles (1,10,12)</i>	<i>26.00€</i>
<i>Trio de gibier aux deux sauces (1,10,12)</i>	<i>38.00€</i>
<i>Noisette de chevreuil aux Porto (1)</i>	<i>39.00€</i>
<i>Filet de lièvre au lard fumé et moutarde à l'ancienne adoucie Au miel (1,10)</i>	<i>37.00€</i>

**Tous nos gibiers sont servis avec, garniture gibier,  
spatzles au lard ou croquettes**

## Menu Gibier

*La trilogie de terrines de gibier maison*

\*\*\*\*\*

*Le civet de chevreuil aux aïelles, garnitures hivernales et spatzles au lard*

\*\*\*\*\*

*Le fromage*

*Ou*

*Tarte Tatin (tiède) et sa glace Cannelle*

37

