



MENU GIBIER

DU 23 AU 26 NOVEMBRE 2026

ZACKS

Cromesquis de sanglier,
potage au potiron, espuma de jambon
d'Ardenne et stilton,
mini brochette de canard laqué au miel
et épices, purée de panais aux noisettes



ENTREE

Ravioles de champignons des bois au foie gras



PLATS

Filet de biche, déclinaison betteraves,
poire pochée et jus de gibier

DESSERTS

Figues rôties miel et thym,
glace au fromage de chèvre,
crumble, balsamique et yuzu
Café ou thé