

14 - 15 - 16 - 17 NOV. 2024

ENTRÉE | STARTER

Risotto aux champignons des bois  
Wild mushroom risotto

PLAT | MAIN COURSE

Cerf - légumes racines - sauce Grand Veneur  
Venison - root vegetables - Grand Veneur sauce

DESSERT

Forêt noire revisitée  
Black forest revisited

**MENU GASTRONOMIQUE 3 SERVICES**  
**3-COURSE GASTRONOMIC MENU**

<b>CLASSIQUE</b>	Sans boisson(s) No drinks included	<b>60 €</b> p.p
<b>GOURMET</b>	Eau · Sélection des vins · café et mignardise Water · Wine selection · coffee and mignardise included	<b>80 €</b> p.p
<b>PRESTIGE</b>	Champagne · trio d'amuses-bouches · Eau · Sélection des vins · café et mignardise Champagne · trio of appetizers · Water · Wine selection · Coffee and mignardise included	<b>95 €</b> p.p