

ÉQUINOXE ROUGE

MENU GALA • 10 OCTOBRE 2026

AMUSE-BOUCHE

Pain d'épices & rillettes de chevreuil

Pain d'épices maison, rillettes de chevreuil confite,
pomme & poivre Timut.

ENTRÉE FROIDE

Tartare de cerf « Forêt Noire »

Cerf au couteau, cacao, sapin, genièvre,
chanterelles & seigle.

ENTRÉE CHAUDE

Raviole de sanglier confit 15h

Raviole fine, sanglier confit, bolet au sapin
& pomme de pin.

PLAT

Civet de chevreuil Grand Veneur flambé à table

Déclinaison de garnitures de chasse,
travaillées au fil de l'automne.

DESSERT

La Poire d'Automne — trompe-l'œil

Cœur de mousse de poire à la fève tonka,
biscuit aux amandes, sur un lit de granola d'automne.

MENU GALA 79.-

ACCORD METS & VINS 29.-

ACCORD SANS ALCOOL PREMIUM 19.-

RÉSERVATION OBLIGATOIRE • PLACES LIMITÉES

LA CHAUMIÈRE • LA TOUR-DE-PEILZ
SAMEDI 10 OCTOBRE 2026 • DÈS 18H30