

# *Découverte de la Reine*

\*\*\*

## **Terrine de Gibier à l'ancienne à partager**

Fruits de la passion et épine-vinette, Pain aux figues

\*\*\*

## **La Saint-Jacques d'automne**

Betterave jaune, Granny Smith, Raifort, Noisettes torréfiées, sorbet  
pomme-céleri

\*\*\*

## **La Bouchée de la Reine**

Volaille jaune, pieds-de-mouton, vin jaune

\*\*\*

## **Le Quasi de Porc Fermier bio rôti en sous-bois**

Champignons des bois, Noisettes, Céleri-rave, jus au vin rouge

\*\*\*

## **Le Fromage**

Dégustation de 5 fromages régionaux  
Miel à la truffe maison (+16€)

\*\*\*

## **Entremet glacer**

Poire, Verveine, Poivre de Timut

\*\*\*

## **Cubisme de pommes de nos vergers**

Pomme cuite basse température aux quatre épices,  
crumble façon spéculos, glace vanille de Tahiti maison

\*\*\*

**Notre pain au levain et malt grillé ainsi que notre beurre de  
Herve fumé maison accompagneront votre repas**

**La sélection de 4 verres de vins : 38 € pp**

**Le menu Découverte est proposé par table entière au tarif  
de 79.90€ pp**

# *Discovery of « La Reine »*

\*\*\*

## **Traditional Game Terrine**

Passion fruit, Barberry, Fig bread

\*\*\*

## **Autumn Scallop**

Beetroot, Granny Smith apple, Horseradish, Toasted hazelnut,  
apple-celery sorbet

\*\*\*

## **Bouchée de la Reine**

Yellow chicken, sheep's foot mushroom, vin jaune

\*\*\*

## **Roasted Organic Farm Raised Pork Loin – Forest Style**

Wild mushroom, hazelnuts, celeriac, red wine jus

\*\*\*

## **Cheese Course**

Selection of 5 regional cheeses  
Homemade truffle honey

\*\*\*

## **Iced Entremet**

Pear, Verbena, Timut pepper

\*\*\*

## **Apple Cubism from our Orchards**

Low-temperature baked apple, four spice Speculoos crumble,  
homemade Tahitian vanilla ice cream

\*\*\*

**Our sourdough and toasted malt bread, along with our  
homemade smoked Herve butter, will complement your  
meal.**

**Selection of 4 glasses of wine: €38 per person**

**The Discovery Menu is offered per table at a price of €79.90  
per person**