

C A F É
B E A U - R I V A G E

0 8 . 1 0 . 2 6
C É L É B R A T I O N
D E L A C H A S S E



Thinly sliced coffee-marinated roe deer,
fresh blackcurrants and pickled red cabbage

Agnolotti stuffed with hare à la royale,
sautéed black trumpet mushrooms,
reduced cocoa broth

Grilled fallow deer chops,
dill-confit beetroot, Timut pepper jus

Muscovy duck and duck foie gras Pithiviers,
poivrade sauce

Poached pear with fir buds,
buckwheat crisp and hay ice cream

**Fines tranches de chevreuil mariné au café,
cassis frais et pickles de chou rouge**

**Agnolotti farcis de lièvre cuisiné à la royale,
tombée de corne d'abondance,
bouillon réduit cacaoté**

**Côtes de daim grillées,
betterave confite à l'aneth, jus réduit au poivre de Timut**

**Pithiviers de canette sauvage et foie gras de canard,
sauce poivrade**

**Poire pochée aux bourgeons de sapin,
croustillant au sarrasin et crème glacée au foin**