

# Menu

## APÉRITIF DE BIENVENUE

**Tartare de chevreuil aux champignons du moment**  
**Jambon de sanglier fait maison Crolesquis de chamois,**  
**crème de Cranberry**

*Clos du Château, Chasselas, 2023 et Gamay, 2023*



## ENTRÉE

**Terrine de lièvre aux pruneaux et vieux cognac**  
**Sauce Cumberland**

*Clos du Château, Pinot noir, 2023*



## PLAT

**Mignon de cerf cuisson basse température**  
**Garnitures chasse spätzli maison,**  
**demi-glace de gibier aux aïrelles**

*Clos du Château, Syrah, 2022, fût de chêne*



## FROMAGES

**Éclair salé au bleu du Vercors noix et pommes**  
**Mélange de chicorée colorée vinaigrette de kaki**

*Clos du Château, MajesT, 2022,  
Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc*



## DESSERT

**Le pruneau fellenberg dans tout ses états**

*Les Bulles du Clos traditionnelles*

