**Plat gourmet avec du gibier**

**le renne**  
**biche**  
**sanglier**  
**perdreau**  
**faisan**  
**pigeon ramier**  
**pommes**  
**sauternes**

**poires**  
**vin rouge**  
**sucre**  
**compote de canneberges**  
**choux de Bruxelles**  
**patate douce**  
**chicorée**  
**mélange de champignons**

**La composition du plat** de gibier peut dépendre de la préférence de vos invités ou de l'offre du moment. Ici, les choix sont les suivants : viande hachée de renne, hamburger de biche, sanglier, perdreau, faisan et pigeon ramier. Le râble de lièvre est absent de cette liste, mais il y appartient parfaitement.

**En accompagnement** : des pommes marinées et cuites à l'étouffée au sauternes, des poires pelées pochées au vin rouge avec de la cannelle et une pincée de sucre, de la compote d'airelles, des choux de Bruxelles cuits à la vapeur, des tranches de patate douce cuite, des chicorées frites et un mélange de champignons de forêt et champignons châtaignes.

Les invités peuvent choisir de mettre ou non, les légumes déjà cuits sur le grill de pierre.

Comme **sauces**, les classiques pour les plats de gibier : grand veneur, fine champagne et truffe-madère. Servez avec une préparation de pommes de terre de votre choix, comme des pommes de terre sautées, des frites ou du gratin de pommes de terre.