

INFECT (tirez 3 fois 1 dé 6)		Accompagnement	
1	Escargots vivants	Sauce aux fraises	Patates mal cuites, frites molles
2	Foie vert dessous, noir dessus	Baignant dans de l'huile froide	Spaghettis pâteux aux bouts brûlés
3	Volaille syhar génétiquement trafiquée	Façon goulasch à la naine	Etuvée de racines akkyshanes
4	Cuissot de vieux solitaire wolfen	Sauce au tabac froid avec des mégots	Cœurs de céleris et endives bouillies
5	Hachis d'insectes daïkinee	En papillotes gobelines explosives	Choux fermentés au vinaigre
6	Poisson qui pue la marée	À la wolfen (cru et qui court encore)	Gruau de la gadouille
NORMAL (tirez 2 dés 6, attention à l'ordre, trois fois)		Accompagnement	
11 12	Rôti de porc/ sanglier / razorback	Aux aïelles / russules / cèpes	Cèpes / mousserons / girolles
13 14	Cuissot de renne / chevreuil	Coulis de mûres / framboises	Choux
15 16	Pieds de porc/ sanglier / razorback	Vinaigre et miel / pignons	Purée de carottes / pommes de terre
21 22	Renne / veau / bœuf bouilli	Aux pruneaux / armagnac	Oignons frits et clous de girofle
23 24	Insectes frits	Au jus de légumes	Navets
25 26	Rognons	À l'hydromel	Pommes rôties et pignons de pin
31 32	Foie de renne / de veau / de boeuf	Au vin (marchand de vin)	Pâtes à la crème / au fromage
33 34	Lapin	À la moutarde	Haricots
35 36	Volaille	À la crème	Épinards
41 42	Jambon braisé	À la béchamel (+ fromage)	Tomates et poivrons
43 44	Gras double	À l'ail (rose) / échalottes	Lentilles
45 46	Tripes	Farci	Pois chiches
51 52	Langue de renne / de veau / de boeuf	Au roquefort	Marrons (+ oignons)
53 54	Truite / poisson de rivière	Aux arachides	Petits pois paysanne
55 56	Pigeons	À la purée d'olives noires (tapenade)	Ratatouille
61 62	Sole / poisson de mer	À l'oseille	Topinambours à la crème
63 64	Moules / Crustacés	À la menthe	Riz
65 66	Œufs	Au curry / tandoori	Semoule
EXCELLENT (entrée, plat principal et dessert)			
1	Tartare de requin aux deux coriandres, soupe d'avocats et son glaçon au piment syhar.	Magret de canard fumé et rôti au thé vert, gaufre au maïs et packshoi Zuog étuvé	Légèreté d'ananas en trois textures
2	Nems au foie gras et truffes d'été sur salade de choux de No Dan Kar.	Le Suprême de poulet d'Allyvie au caramel d'épices et son riz sauté	Cannelloni aux parfums extrême et son sorbet gingembre
3	Trilogie de soupes glacées à boire de bas en haut	Filet d'Omble Chevalier au beurre d'encre, légumes "crus-cuits", bulots aillés	Galette de risotto au safran, poire pochée et son sorbet
4	Carpaccio de champignons au parmesan, olives et basilic des Champs.	Foie de cerf keltois fondu à la fleur de sel et jus acidulé aux baies sauvages ...	Tarte chaude aux figues, air d'amande, glace au balsamique et caramel de vin akkylannien muté aux épices
5	Foie gras mi-cuit au rhum et à la vanille des Immobilis, chutney de mangue du Qui-thayran.	Dos de Cabillaud migol rôti sur sa peau Pomme de terre écrasée à la fourchette, à la fondue d'herbes et pelure frite comme des chips. Jus d'oignon aromatisé à la girofle, air de persil	Brioche tiédie, perle de pommes au Lar-mes de Tourbes, glace marron et caramel au beurre demi-sel
6	Crème de potimarron, mousse de lait aux quatre épices	Le saumon « bûcheron » au sirop d'éra-ble, champignons des bois et pommes écrasées	Soupe chaude au chocolat "Vanius" mousseux à verser au moment, glace vanille des îles Immobilis.