

Nos Suggestions

ENTRÉES

<i>La terrine de foie gras d'oie maison, confit d'oignons aux figues.</i>	16.50€
<i>L'os à moelle rôti et ses toasts</i>	12€
<i>La salade de magret de canard fumé et sa croquette de gibier, sauce au sirop de liège.</i>	14€
<i>Le feuilleté aux champignons et petits gris.</i>	13.5€
<i>Les ravioles de faisan aux morilles sur une poêlée de champignons.</i>	15€

PLATS

<i>Le civet de biche et ses garnitures, croquettes de PDT</i>	21€
<i>Le râble de lièvre sauce au porto, écrasé de patate douce et chicon braisé.</i>	24€
<i>Le filet de canard sauvage sauce à l'orange garnitures automnales.</i>	23€
<i>Le filet de faisan aux morilles.</i>	22€

DESSERTS

<i>Le pain perdu et sa boule de glace caramel beurre salé et chocolat chaud.</i>	9€
<i>La banane grillée et sa glace rhum raisin.</i>	9€
<i>L'ardoise de fromages.</i>	9€



BON APPÉTIT !