

# Nos Suggestions

## ENTRÉES

<i>La tartelette aux pommes et canard fumé, foie gras poêlé, sauce aux fruits rouges.</i>	18,00€
<i>La brick de Saint-Jacques et scampis sur une tombée de poireaux, sauce piment d'Espelette.</i>	18,00€
<i>Le duo de ravioles de perdreau au sésame, sauce au vieux porto.</i>	17,00€
<i>L'os à moelle gratiné et ses toasts.</i>	14,00€
<i>La terrine de marcassin, confit de mangues et sa croquette de faisan à la brabançonne.</i>	16,00€

## PLATS

<i>Le civet de marcassin et ses garnitures automnales.</i>	24,00€
<i>L'entrecôte de veau sauce aux morilles, chicon braisé et ses coquettes de PDT</i>	25,00€
<i>Le filet de faisan, sauce au vieux Porto avec ses garnitures automnales et ses PDT rösti.</i>	26,00€
<i>Les filets de dorade, sauce au cresson et purée de légumes.</i>	22,00€
<i>Le canard sauvage en croute de pain d'épices sauce aux fruits rouges, garnitures automnales et ses PDT rösti.</i>	26,00€

## DESSERTS

<i>L'ardoise de fromages et ses garnitures.</i>	9,00€
<i>Le pain perdu, glace caramel beurre salé et chocolat chaud.</i>	9,00€
<i>La banane grillée et sa glace rhum raisin.</i>	9,00€
<i>Le café glacé et sa chantilly au Baileys</i>	9,00€



BON APPÉTIT !