

# Nos Suggestions

## ENTRÉES

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

## PLATS

Le civet de marcassin et ses garnitures automnales.	24,00€
L'entrecôte de veau sauce aux morilles, chicon braisé et ses coquettes de PDT	25,00€
Le filet de faisan, sauce au vieux Porto avec ses garnitures automnales et ses PDT rösti.	26,00€
Le râble de lièvre jus aux airelles , écrasé de patate douce et chicon braisé.	27,00€
Le canard sauvage en croute de pain d'épices sauce aux fruits rouges, garnitures automnales et ses PDT rösti.	26,00€
Les cotes de biche sauce aux trois poivres concassés et ses garnitures du moment.	28,00€

## DESSERTS

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



BON APPÉTIT !