

Nos Suggestions

ENTRÉES

- Le feuilleté de petits gris en persillade de poivrons rouges et champignons de Paris. 15,00€
- L'os à moelle gratiné et ses toasts. 14,00€
- Les ravioles de faisan aux champignons des bois sur une tombée de chicons, sauce au morilles. 19,00€
- La terrine de homard et ST Jacques, crème citron aux herbes et oeufs de truite fumée, chips de patates douces. 17,00€
- La terrine de canette aux noix et foie gras, confit d'oignons aux fruits rouges. 18,00€

PLATS

- Le râble de lièvre sauce aux figues, garniture automnale. 29,00€
- Le filet de faisan aux morilles, purée de patates douces, pommes aux airelles et galettes de PDT rösti 26,00€
- Le jambonneau rôti au four, sauce au miel et moutarde à l'ancienne, frites fraîches. 28,00€
- La paupiette de filets de sole limande aux witloofs et shitaké, blé soufflé aux poireaux et sauce au curry doux. 25,00€
- Le civet de marcassin, mousse de céleri, chicon braisé pommes rôties et croquettes de PDT. 24,00€
- Le filet de canard sauvage, sauce aux airelles et ses garnitures. 27,00€

DESSERTS

- La banane grillée, glace vanille et chocolat chaud. 9,00€
- Le pain perdu, glace caramel beurre salé et chocolat chaud. 9,00€



BON APPÉTIT !