

# Nos Suggestions

## ENTRÉES

<i>La terrine de canard et son confit de mangues, toast</i>	17,00€
<i>L'os à moelle gratiné et ses toasts.</i>	14,00€
<i>La poêlée de ST Jacques sur une tombée de poireaux et chorizo en coquille gratinée</i>	18,50€
<i>La terrine de chevreuil et son confit d oignons aux fruits rouges et ses toasts</i>	17,00€
<i>Les ravioles de faisan aux morilles et chicon braisé</i>	18,00€

## PLATS

<i>La bouillabaisse de poissons et ses garnitures.</i>	26,00€
<i>Le râble de lièvre sauce aux cerises, chicon braisé et PDT rosti</i>	29,00€
<i>Le filet de biche sauce aux morilles et ses garnitures hivernales</i>	33,00€
<i>Le civet de marcassin, mousse de céleris, airelles et croquettes de PDT</i>	25,00€
<i>Le filet de faisan brabançonne et son gratin de PDT et potirons</i>	26,00€
<i>Le camembert au four, PDT en chemise et charcuteries</i>	21,00€

## DESSERTS

<i>Le pain perdu, glace caramel beurre salé et chocolat chaud.</i>	9,00€
--	-------



BON APPÉTIT !