



# Nos suggestions d'automne et gibier

Les saint Jacques des deux caps, fine Champagne.....	19.50€
Le toast aux champignons des bois.....	15.80€
Le duo de terrines de gibier et confit d'oignons maison.....	15.80€
Le foie gras de canard 100% morceaux, confit d'oignons.....	22.00€
Les filets de faisan à la brabançonne (chicons)..(suivant arrivages).....	27.50€
Les médaillons de biche à l'ancienne(oignons grelots et lardons)....	32.00€
Le steak de cerf aux champignons des bois.....	32.00€
Le civet de marcassin façon grand mère.....	25.00€
Le filet de biche Grand Veneur.....	32.00€
Le civet de biche façon grand mère.....	25.00€
Le filet de marcassin aux champignons des bois.....	29.50€
Les noix de st Jacques des deux caps, risotto au parmesan.....	32.00€

Nos gibiers sont servis avec pomme aux airelles,  
légumes et pommes de terre croquettes.

