



# Menu du mois de décembre

Le duo de terrines de gibier, confit d'oignons

ou

Les noix de saint Jacques fine champagne et safran(+5€)

ou

Les scampi aux petits légumes

\*\*\*\*\*

Le civet de biche façon grand mère

Légume, pomme aux airelles et pdt croquettes

ou

Le filet de marcassin aux champignons des bois(+6€)

Légume, pomme aux airelles et pdt rosti

ou

Le dos de lieu, sauce au curry léger et poivrons doux

Légumes oubliés et écrasé de pdt

\*\*\*\*\*

L'assiette gourmande

ou

La planche de fromages

ou

Le dessert du jour

35 €p.pers

