

Suggestions du mois

En entrée...

- *Toast aux champignons des bois.....9,00 e
- *Foie gras de canard poêlé au pain d'épices et vinaigre de Xérès.....15,50 e
- *Terrine de gibier et sa garniture d'automne.....11,50 e
- *Les six fines de claires.....14,00 e
- *Noix de Saint Jacques en mille feuilles de pommes et vin blanc aux noix ...14,50 e
- *Plateau du nord(Saumon fumé, elbot fumé,scampis, bulots,.....).....15,50 e

En plat....

- *Magret de cannette aux murs.....18,00 e
- *Filet de Biche aux champignons des bois et pomme airelles27,00 e
- *Civet de marcassin et sa garniture de saison.....18,00 e
- *Rognon de veau à la liégeoise.....17,50 e
- *Carré d'agneau, persillade au chèvre frais et gratin dauphinois.....22,00 e
- *Tartiflette , assortiment de charcuteries et salade fraîcheur.....17,00 e
- *Râble de lièvre bardé au lard, vin d'épices, légumes de saisons et pommes dauphines(deux couverts.).....40,00 e
- *Boudin noir au airelles et pistaches, compote et purée aux truffes.....14,50 e

En dessert....

- *Charlotte aux fruits rouges7,00 e
- *Moelleux au chocolat et sa boule de vanille Bourbon.....7,50 e

.....*Menu découvertes*.....

***Carpaccio de biche à l'huile de noix et fruits secs**

**Sorbet marc de champagne*

*** Côtes de chevreuil crème échalotes, légumes de saison
et pommes dauphines**

***Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille Bourbon**

Prix :37,50 euro