

SUGGESTION DE GIBIERS



Salade de caille à la framboise. 21€

Cassolette de champignons à l'ail. 21€

Terrine de Marcassin au pinot noir. 21€

Pâté de Faisan à la liqueur d'orange. 21€

Pâté de lapin sauvage, chou chinois,
confit de chicon. 21€

Côte de marcassin grillé, pomme au calvados
et cannelle. 28€

Râblé de lièvre, sauce arlequin aux deux couleurs,
pêche de vigne cuite (2 couverts). 55€

Civet de marcassin à l'ardennaise,
poire au vin. 23€

Tournedos de biche sauce poivrade,
crémé à la bière de Vauban. 29€

Filet de faisan à la brabançonne, sauce
enrichie d'endives. 29€

MENU DE CHASSE 49€

Assiette du chasseur, garnitures d'automne, magret de canard fumé, copeaux
de foie gras, terrine de gibier.

Velouté de potirons, croutons de pain et lardons grillés.

Limoncello sorbet.

Côtelettes de cochon sauvage au miel et à la bière Godefroy de Bouillon, duo de
spaghetti de courgettes, canado aux rousses.

Crêpe maison, arrosée au fruits de saison.



