

## SUGGESTION DE GIBIERS



<i>Salade de caille à la framboise.</i>	20€
<i>Cassolette de champignons à l'ail.</i>	20€
<i>Terrine de Marcassin au pinot noir.</i>	20€
<i>Pâté de Faisan à la liqueur d'orange.</i>	21€
<i>Pâté de lapin sauvage, chou chinois, confit de chicon.</i>	21€
<i>Côte de marcassin grillé, pomme au calvados et cannelle.</i>	25€
<i>Râble de lièvre, sauce arlequin aux deux couleurs, pêche de vigne cuite (2 couverts).</i>	51€
<i>Civet de marcassin à l'ardennaise, poire au vin.</i>	22€
<i>Tournedos de biche sauce poivrade, crémé à la bière de Vauban.</i>	27€
<i>Filet de faisan à la brabançonne, sauce enrichie d'endives.</i>	27€



### MENU DE CHASSE 43€

*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.*

\*\*\*\*\*

*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.*

