

SUGGESTION DE GIBIERS

<i>Cassolette de champignons à l'ail.</i>	22€
<i>Terrine de Marcassin au pinot noir</i>	22€
<i>Pâté de Faisan à la liqueur d'orange.</i>	22€
<i>Pâté de lapin sauvage, chou chinois, confit de chicon.</i>	22€
<i>Côte de Marcassin , pomme au calvados et cannelle</i>	30€
<i>Râble de lièvre, sauce arlequin aux deux couleurs, pêche de vigne cuite (2 couverts).</i>	65€



<i>Civet de Marcassin à l'ardennaise, poire au vin</i>	25€
<i>Tournedos de biche sauce poivrade, créme à la bière de Vauban.</i>	32€
<i>Filet de faisan à la brabançonne, sauce enrichie d'endives.</i>	30€

MENU DE CHASSE 52€

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.

