

| | |
|---|----------------------------|
| Formule entrée - plat : 33,00 euros | Forfait vins : 16,00 euros |
| Formule plat - dessert : 29,00 euros | Forfait vins : 10,00 euros |
| Formule entrée - plat - dessert : 39,00 euros | Forfait vins : 16,00 euros |

Les entrées

- Le toast aux champignons des bois, salade d'automne
- Terrine de foie gras de canard maison, pain brioché et confit d'oignons
- Carpaccio de biche, girolles rôties, copeaux de foie gras et vinaigrette à l'huile de noix
- Noix de Saint Jacques rôties, chicons braisés, beurre blanc au Gewurztraminer

Les plats

- | | |
|---|-------|
| • Les filets de perdreaux, mousseline de céleri, girolles rôties, légumes de saison et croquettes aux amandes | 24,00 |
| • Le filet de biche sauce poivrade aux airelles, légumes de saison et croquettes aux amandes | 24,00 |
| • Dos de cabillaud en croûte de lard, petits pois, purée et velouté Saint Germain | 23,00 |
| • Pavé de bœuf grillé, sauce poivre vert ou champignon crème, légumes de saison et frites | 23,00 |

Les desserts

- Le feuilleté aux pommes à l'anglaise, glace vanille et crème anglaise
- La brioche farcie au chocolat façon pain perdu, glace vanille
- La mousse au chocolat, crème anglaise, glace au spéculoos
- Assiette de fromages et sirop de Liège

Plats enfants 9,00 euros

- Le boulet, frites * Le burger, frites * Les nuggets, frites, compote

