

# Suggestions gibier



## Entrées

---

Crème de cèpes en cappuccino	8,00€
Ravioles aux cèpes et au foie gras Crémeuse aux champignons des bois	15,00€
Tartine du promeneur Champignons de nos sous-bois poêlés et pointe d'ail, Tartine de pain de campagne grillé et salade	15,00€
Duo de terrines de gibier, confit d'oignons aux framboises Pain cramique toasté	15,00€

## Plats

---

Civet de biche, garniture d'automne Croquettes de pommes de terre maison	21,00€
Magret de canard aux champignons des bois Cvènes di gate et légumes de saison	22,50€
Tournedos de biche bardé Écrasé de vitelottes au bon beurre, sauce poivrade	29,00€
Filet de marcassin Risotto aux champignons des bois, bordelaise aux airelles	29,00€

# Menu du mois

36€

Duo de terrines de gibier,  
Confit d'oignons aux framboises et pain cramique toasté



Civet de biche,  
Garniture d'automne et croquettes de pommes de terre maison



Bavarois au chocolat croquant

## SUGGESTIONS DE VIN

### - VIN BLANC -

**BERONIA**  
VERDEJO 2015  
RUEDA (ESPAGNE)



VERRE ,	5,00€
1/4L :	9,00€
1/2L :	16,00€
BOUTEILLE :	24,00€

### - VIN ROUGE -

**ARNAZAS**  
CRIANZA 2012  
SOMONTANO (ESPAGNE)



VERRE ,	5,50€
1/4L :	9,50€
1/2L :	17,00€
BOUTEILLE :	25,00€