

# Suggestions

## Soupe du mois

Crème de cèpes en cappuccino

8.00€

## Entrées

Terrine de lièvre  
Et confit de figues

14.00€

Carpaccio de cerf  
Figues fraîches, roquette et champignons crus

15.00€

Tartine de campagne aux champignons forestiers

15.00€

Foie gras au torchon  
Chutney de poires et chicons, cramique toasté

17.00€

## Plats

Civet de chevreuil  
Croquettes de pommes de terre maison et garniture d'automne

22.00€

Magret de canard aux champignons des bois  
Cwènes di gate et légumes de saison

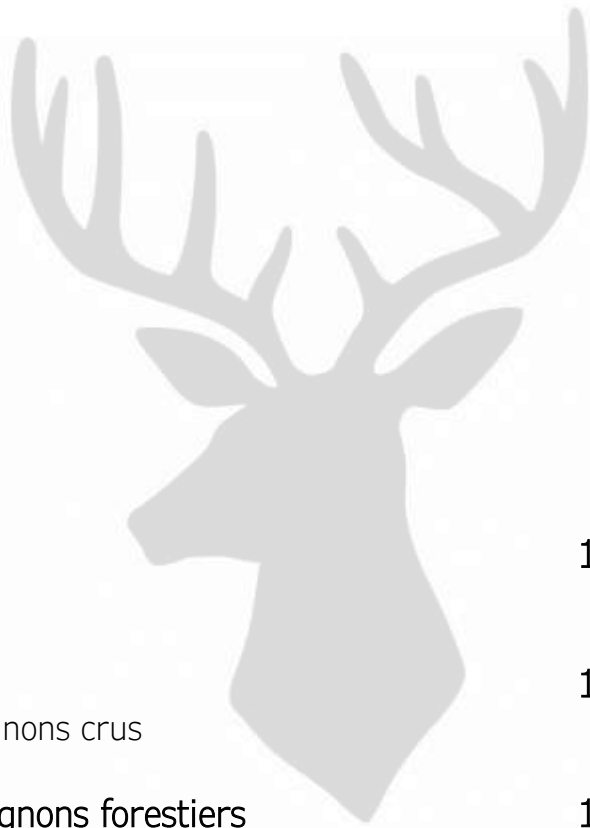
23.00€

Suprême de perdreau  
Purée de céleri-rave truffée et sauce bordelaise

24.00€

Tournedos de biche bardé  
Écrasé de vitelottes au bon beurre, sauce poivrade

30.00€



# Menus du mois

## Menu à 33€

---

Terrine de lièvre  
Et confit de figues

\*\*\*

Civet de chevreuil  
Garniture d'automne  
Croquettes de pommes de terre maison

\*\*\*

Tiramisu

## Menu à 45€

---

Foie gras au torchon  
Chutney de poires et chicons  
Cramique toasté

\*\*\*

Tournedos de biche bardé  
Écrasé de vitelottes au bon beurre  
Sauce poivrade

\*\*\*

Moelleux au chocolat  
Et sa boule de glace vanille

## Suggestion de vin rouge



Barcolobo La Rinconada  
Tempranillo Barrica 2016  
Castilla y Leon (Espagne)

Verre :	5.50€
1/4L :	9.50€
1/2L :	17.00€
BOUTEILLE :	25.00€