

Saveurs d'automne et banc de d'écailler

LES ENTRÉES

Velouté de potiron

Banc de l'écailler : Huîtres, tourteaux, bulots, bigorneaux, crevettes roses, crevettes grises

Poissons : Saumon Belle Vue, carpaccio de poisson, salade de scampis aux légumes, terrine de poisson.

Viandes : Terrines de gibier, jambon de marcassin, mousse de boudin noir, carpaccio de boeuf aux pleurotes, planche du boucher, tourte de gibier, cuisses de grenouilles à l'ail.

Salades : Salade de betteraves, poires et chèvre, salade de lentilles, salade d'automne (salade de blé, noix, huile de noix), salade de chicons, salade de pâtes aux pleurotes, crudités et sauces.

LES PLATS

Gigue de chevreuil à la découpe, sauce Grand Veneur

Goujonnettes de filets de merlan, sauce tartare

Boulettes de chevreuil à la liégeoise

Civet de marcassin

Filet de faisan, potée au chou, crème fine au champagne

Pour accompagner : Gratin dauphinois, pommes Amandine, risotto aux champignons des bois, champignons de Paris à la crème, poêlée de choux de Bruxelles, chicons braisés, pommes aux airelles.

LES DESSERTS

Grande table gourmande composée d'un plateau de fromages régionaux, et d'une sélection de douceurs sucrées faites maison.



Tous les
dimanches de
novembre et
décembre (hors
24/12 et 31/12)



12h - 16h



Animation pour les
enfants



Célébration des
anniversaires



69€/adulte

45€/ado

35€/enfant



084/32.17.13