
Zakouskis chaud

<i>Feuilleté de ris de veau à la truffe</i>	€ 9,00
<i>Croustillant de gambas aux épices, mayonnaise de curry jaune</i>	€ 4,00

Zakouskis froid

<i>Boudin de saumon & homard à la ciboulette</i>	€ 3,50
<i>Galantine de perdreaux au foie gras</i>	€ 3,50

Foie gras de canard

<i>Terrine de foie gras de canard</i>	20,00€/100g
<i>Confiture d'oignons</i>	€ 5,00
<i>Gelée au porto</i>	€ 5,00

Entrées

<i>Bisque de homard parfumé à la badiane / Litre</i>	€ 30,00
<i>Noix de saint jacques rôtie, fricassé de champignons des bois, coulis de crustacés</i>	€ 29,00

Plats

<i>1/2 homard (calibre +- 600gr) chaud aux petits légumes (ou belle vue)</i>	€ 39,00
--	---------

Vollailles & gibiers

<i>Dinde farcie aux pistaches, sauce fine champagne</i>	€ 30,00
<i>Caille farcie aux foie gras, sauce velouté aux champignons des bois</i>	€ 27,00
<i>Chapon farci truffé, sauce fine champagne</i>	€ 32,00
<i>Dos de biche sauce grand veneur</i>	€ 38,00

Garnitures

<i>Tatin de pommes et airelles</i>	€ 3,00
<i>Flan de champignons des bois</i>	€ 3,00
<i>gratin dauphinois 200 gr</i>	€ 4,50
<i>Chicons braisés 3pcs</i>	€ 5,00

<i>Choucroute garnie</i>	€ 26,00
--------------------------	---------
