# Suggestions

## ENTRÉES

- **6 huîtres creuses normandes n° 3**
  **€ 24,00**

- **6 huîtres gratinées**
  sabayon à la Maredret Triplus
  **€ 26,00**

- **Terrine de foie gras maison marbrée au canard fumé**
  confit d'oignons rouges au jus d'airelles
  **€ 26,50**

- **Ris de veau croustillant à la chapelure de champignons sauvages**
  bouchon de céleri-rave confit à la graisse d'oie, jus aromatisé à la Timmermans Pêche Cardamome
  **€ 29,50**

## PLATS

- **Suprême de faisan farci au foie gras**
  chicons braisés, pomme aux airelles, sauce poivrade
  **€ 37,50**

- **Râble de lièvre grillé au BBQ**
  houmous fumé de céleri-rave et d'amandes, champignons sauvages,
  sauce gibier à la moutarde à l'ancienne
  **€ 39,50**

- **Filet de marcassin**
  mousseline de patate douce, chicon braisé, sauce bigarade à la Timmermans Kriek Black Pepper
  **€ 26,50**

- **Côtes de biche grillées au BBQ**
  stoemp de chou vert et de châtaignes, sauce poivrade aux airelles
  **€ 36,50**

- **Wild mixed grill (min. 2 couverts)**
  râble de lièvre, filet de marcassin, côte de biche, faisan farci au foie gras, pomme aux airelles,
  sauce poivrade, sauce gibier à la moutarde à l'ancienne, pommes croquettes
  **€ 55,00 /pp**

- **Choucroute garnie aux quatre viandes**
  purée de pommes de terre
  **€ 34,50**