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
  € 24,50

- **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
  € 34,50

- **Râble de lièvre grillé au BBQ**
  houmous fumé de céleri-rave et d'amandes, champignons sauvages,
  sauce gibier à la moutarde à l'ancienne
  € 37,50

- **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
  € 34,50

- **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