



ENTRÉES

CRÈME DE CHAMPIGNONS DES BOIS	9.00€
DUO DE TERRINES DE GIBIER CONFIT DE FIGUES & PAIN CRAMIQUE TOASTÉ	16.00€
SCAMPIS AUX CHAMPIGNONS FORESTIERS (ŒUF POÊLÉ)	17.00€
CRUMBLE DE CANARD CONFIT ROQUETTE & PARMESAN	18.00€

PLATS

TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS FORESTIERS & COPEAUX DE PARMESAN	17.00€
CIVET DE BICHE CROQUETTES DE POMMES DE TERRE MAISON POMME AUX AIRELLES	25.00€
STEAK DE BICHE, SAUCE POIVRADE ÉCRASÉ DE VITELOTTES AU BEURRE, LÉGUMES D'AUTOMNE	35.00€
FILET PUR DE CHEVREUIL, SAUCE BORDELAISE PURÉE DE PATATES DOUCES, LÉGUMES D'AUTOMNE	39.00€



DUO DE TERRINES DE GIBIER
CONFIT DE FIGUES ET PAIN CRAMIQUE TOASTÉ

* * *

CIVET DE BICHE
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE MAISON
POMME AUX AIRELLES

* * *

PANNA COTTA
COULIS DE FRUITS ROUGES

SUGGESTION DE VIN



CHÂTEAU DU CAVALIER
CUVÉE PRESTIGE 2019
BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX
FRANCE

VERRE:	6.00€
BOUTEILLE 37.50L :	15.00€
BOUTEILLE 75CL :	27.00€