HIVER / GIBIER
SUGGESTIONS

MENU DE GIBIER

CANARD
canard mariné, betterave rouge, mûre, raifort

*** CABILLAUD ***
céleri-rave, noisette, girolle

CERF
panais, pommes Anna, truffe

POMME
sarrasin, caramel, sabayon

Menu 3 services **55,00**

*Menu 4 services ** **70,00**

SUGGESTIONS D'HIVER

entrées
(chaudes/froides)

CANARD
canard mariné, betterave rouge, mûre, raifort
23,00

CABILLAUD
céleri-rave, noisette, girolle
24,00

NOIX DE SAINT-JACQUES
chou-fleur, boudin blanc, poire
26,00

plats

POTIRON (V)
miso, noix de pécan, sauge
26,00

LOTTE
topinambour, shiitake, beurre blanc
36,00

CERF
panais, pommes Anna, truffe
42,00

LIÈVRE DES POLDERS ARLEQUIN
fondant, compote de coing, pommes grillées
45,00

dessert

COULANT AU CHOCOLAT
vanille, fruits rouges
14,00

POMME
sarrasin, caramel, sabayon
14,00

DRINKS

Bolleke De Koninck
verre ~ **5,40**

Aperol 0.0%
verre ~ **12,50**

Komboo
kombucha alcoolisé 100 % naturellement fermenté
brassé en Belgique ~ romarin, thym
verre ~ **7,50** | *bouteille ~* **30,00**

Crozes-Hermitage ~ Domaine L. Combier
Rhône ~ 100% Syrah
bouteille ~ **61,00**

Barolo 'Sàrz' ~ Montaribaldi
Piémont ~ 100% Nebbiolo
bouteille ~ **69,00**