



Nos Mets St-Hubert



Nos entrées

<i>Poêlée de champignons des bois sautés au beurre et fines herbes et ses feuilles croquantes</i>	<i>14.- Frs</i>
<i>Traditionnelle soupe de courge parfumée au curry doux et son caramel de graines de courge</i>	<i>10.- frs</i>
<i>Raviolis Ha Kao grillés farcis au sanglier, coriandre et gingembre sur son coulis de courge Butternut et sésame noir</i>	<i>16.- frs</i>

Nos Plats

<i>Civet de sanglier façon Grand-mère</i>	<i>34.- frs</i>
<i>Roulé croustillant de faisane à la sauge et jambon cru de sanglier et sa poêlée de chanterelles</i>	<i>41.- frs</i>
<i>Escalope de chevreuil sauce Grand-veneur</i>	<i>42.- frs</i>
<i>Entrecôte de cerf sauce aux raisins blancs</i>	<i>47.- frs</i>

*Garnitures : Purée de panais à la vanille, choux rouges braisés, choux de Bruxelles, pomme au cidre, manque caramélisée, * confiture d'aireselles, * marrons glacés, écrasé de courge au piment, embeurrée de pommes-de-terre vitelotte*

Au choix : Nouilles ou Spätzlis maison



Nos Desserts

<i>Poire et figue pochées au sirop de vin rouge et cannelle</i>	<i>12.- frs</i>
<i>Purée de * marrons façon vermicelles et ses coques de meringue maison</i>	<i>10.- frs</i>
<i>Soufflé glacé au vieux Marc et raisins de chez nous</i>	<i>14.- frs</i>

** Nous utilisons des marrons déjà cuits ainsi que de la confiture d'aireselles industrielle ce qui ne correspond pas au critère du label « Fait Maison »*

Menu automnal

Amuse-bouche

* * *

Poêlée de champignons des bois sautés au beurre et fines herbes

Ou

Traditionnelle soupe de courge parfumée au curry doux

Ou

Raviolis Ha Kao grillés et farcis au sanglier

* * *

Civet de sanglier façon Grand-mère

Ou

Escalope de chevreuil sauce Grand-veneur

Ou

Roulé croustillant de faisane et jambon cru de sanglier

Garnitures : Purée de panais à la vanille, choux rouges braisés, choux de Bruxelles, pomme au cidre, mangue caramélisée, * confiture d'aireselles, * marrons glacés, écrasé de courge au piment, embeurrée de pommes-de-terre vitelotte

Au choix : Nouilles ou Spätzlis maison

* * *

Poire et figue pochées au sirop de vin rouge et cannelle

Ou

Purée de * marrons façon vermicelles et ses coques de meringue

Ou

Soufflé glacé au vieux Marc

65- frs

