

## SUGGESTIONS

### ENTRÉES

Croquettes de faisan et girolles, salade de chicons aux trufflesitloof met truffel		25.00
Huîtres creuses “Spéciales” Daniel Sorlut	6 pièces	32.00
Huîtres de Zélande <sup>oooo</sup> servies sur glace	6 pièces	36.00
Foie d’oie poêlé, pomme caramélisée, jus de framboise		34.00
Gratin de Saint-Jacques Bretonnes avec des crevettes grises, épinards et sauce au vin blanc		25.00
Tempura de gamba, mangue, concombre, ‘Salty Fingers’, vinaigrette Thai à la coriandre		29.00

### PLATS PRINCIPAUX

Faisan “à la Brabançonne”, pommes dauphines (2 pers.)	p.p.	41.00
Faisan, sauce à la crème, aïelles, céleri-rave, girolles poêlées et pommes Maréchal (2 pers.)	p.p.	41.00
Râble de lièvre rôti ‘Arlequin’ aux garnitures d’automne (2 pers.)	p.p.	44.00
Noisettes de chevreuil grillées, fleur de feu, champignons des bois, pommes caramélisées		48.00
Entrecôte de veau ‘Crosse & Blackwell’, cressonnette et pommes frites		36.00
Dos de cabillaud poêlé, chiconette confite, pommes de terre mousseline		39.00

### PLAT VÉGÉTARIEN

Raviolis avec champignons des bois, jeune oignon, Parmesan et roquette		29.00
--	--	-------