

GIBIER I

* Tapa plat de gibier 13,90

Coppa de marcasin, pâté de chevreuil, salami de sanglier et confit de figues.

Entrées :

* Croquettes de gibier 14,70

Sauce Grand Veneur et champignons sauvages

* Salade avec rosbif de cerf 15,70

fromage bleu, noix, abricots, chicons,.....

Plats principaux:

* Carrousel de chasse 32,70

Le meilleur plat de gibier : cerf, faisan, lièvre et marcassin.

Poire, airelles, champignons sauvages et marrons. Sauce aux baies de genièvre et kroketinis.

* Filet de lièvre 30,20

Champignons sauvages et marrons glacés.

Sauce de gibier et pommes de terre douces.

* Joes de cerf confites 28,60

Etuvé dans Gouden Carolus

Légumes d'hiver et purée de panais.

GAME I

* Tapa dish of game 13,90

Coppa of wild boar, pate of venison, wild boar salami and figs jam.

Starters :

* Game croquettes 14,70

Game sauce Grand Veneur style and wild mushrooms.

* Salad with deer roast beef 15,70

blue cheese, walnuts, apricots, Brussels chicory,.....

Main courses :

* Hunters delight 32,70

Top of the bill : venison, pheasant, hare and wild boar.

Pear, cranberries, wild mushrooms and chestnuts. Krokines with truffles.

* Hare fillet 30,20

Wild mushrooms and glazed chestnuts.

Game sauce and sweet potatoes

* Preserved deer cheeks 28,60

Deer cheeks stewed in a beer sause.

Winter vegetables and mashed parsnips.

Vin du mois / Wine of the month

San Felipe

Bodega La Rural San Felipe Malbec, Argentinie

Verre/glass 5,60

1/2 L. 19,90

Bouteille/bottle 29,50

Bière du mois / Beer of the month

Gouden Carolus Whisky infused

4,50 €

