

Suggestions.

APERERO

Gingembre & citron vert menthe en framboise grenade & thym homemade ice tea	7,00 €
(NA) Cocktail "Berry-Mouth"	9,00 €
Duo Gin - Save the Queen Elderflower Gin - Monkey 47 Gin	14 € 13,5 € 16 €

VIN

<i>Blanc</i> FR Vouvray Sec " Boutet Saulnier " Chenin Blanc Loire - <i>plein, minerale et bio</i> -	6,00 € 28,00 €
<i>Blanc</i> HU Tokaj " The Oddity " Furmint - <i>complex, expressive, sec, fruits mûrs</i> -	7,00 € 31,00 €
<i>Rouge</i> LBN " Musar Jeune " Chateau Musar - <i>aromatic, fruits rouge, animé et bio</i> -	7,00 € 31,00 €
<i>Rouge</i> IT "Nero Di Lupo" Cos - <i>épicé, aromatique, et bio</i> -	6,50 € 29,50 €

BIERE

Chimay Rouge - <i>couleur cuivre, fruité et doux</i> - 7%	5,00 €
Ginette Triple - <i>organique, petit amer</i> - 9%	4,50 €
Blonde Leffe NA	5,00 €

ENTREE

"Toast" avec champignons de bois et herbes (notre manière)	15,50 €
Coquilles avec céleri-rave, l'anguille fumée et beurre blanc	17,00 €

PLATS

Carbonades avec joues de porc et Chimay Bleu	24,50 €
Saucisses de sanglier, puree céleri-rave, panais, chicon et canneberges	25,00 €
Faisan "a l'orange" avec trompettes de morts, chicon et fregola	28,50 €
Chevreuril "Grand Veneur" avec gratin de légumes d'automne et de la truffle	33,50 €
Flétan poché avec poireaux, taboulé et basilic	27,00 €

DESSERT

"Tarte Tatin" avec glace vanille et chantilly	11,00 €
---	---------