

# **MENU DU MARCHE**

**1 entrée : 46 EUR**

**2 entrées : 54 EUR**

**Terrine de faisan « cuisson basse température », raisins marinés,  
Porto rouge, pain toasté, confit d'airelle et rhubarbe**

\*\*\*\*\*

**Marmite de scampi baby et poissons, ail et persil,  
nage de crevettes grises**

\*\*\*\*\*

**Sorbet citron et Limoncello**

\*\*\*\*\*

**Dos de sandre rôti sur la peau, beurre monté, queues d'écrevisses,  
pommes grenaille**

**OU**

**Civet de biche « façon Grand Veneur », golden rôties, aïelles,  
pommes amandine**

\*\*\*\*\*

**Choix de desserts du jour OU Ardoise de fromages**

**(avec sélection de vins : forfait +25 EUR)**

**AUCUN CHANGEMENT NE POURRA ETRE APPORTE**  
**AU MENU**

En cas d'allergie ou intolérance alimentaire, le responsable de salle  
pourra vous renseigner quant à la composition des mets