



SUGGESTIONS.

En cuisine

ENTRÉES.

Velouté de Butternut et foie gras, servi en brioche toastée 17,00 €

Foie gras au torchon, chutney pomme/abricot, toast campagnard 22,00 €

PLATS.

Suprême de Faisan Fine Champagne, lissé de céleri-rave, pommes dauphines 26,00 €

Filet de Biche sauce poivrade, Butternut, pommes dauphines 34,00 €

Au bar

COCKTAIL.

Autumn Glow 13,00 €

Bacardi Añejo Cuatro, St-Germain, vanille, citron, pomme, cranberry

BIÈRES.

Orval mûré 5 ans 8,50 €

La Salitos 6,00 €

GIN.

Gin Panda Limited Edition 2025 10,00 €

Litchi, bambou, zeste d'orange et pamplemousse, hibiscus, cranberry

VIN.

Château Pierrail « Grand vin de Bordeaux » 7,00 € / 39,00 €

