



MENU GIBIER

DU 14 AU 16 NOVEMBRE 2025

59€ PAR PERSONNE

**Filets de pigeonneau rôtis, sauce au foie gras, mousseline de betteraves
et croustillant de pain de mie à l'ail**

*Gebraden duivenborstfilets, saus van foie gras,
rodebietmousseline en krokante toast met knoflook*

ou

**Salade gourmande de saison, terrine de gibier maison,
foie gras maison et gésiers de canard confits**

*Seizoenssalade met huisgemaakte wildterrine,
foie gras en gekonfijte eendenmaagjes*



**Filet de cerf rôti, champignons shimeji, purée de carottes
et patates douces, sauce Grand Veneur**

*Gebraden hertenfilet met shimeji-paddenstoelen,
wortel-zoeteaardappelpuree en Grand Veneur-saus*

ou

**Rôti de sanglier, mousseline de céleri-rave à la truffe,
pommes de terre rattes aux épices chimichurri**

*Gebraden everzwijn met truffel-knolselder-mousseline
en gourmet krieltjes met chimichurrikruiden*



Assiette autour du chocolat

Chocoladeassortiment

ou

Tartelette sablé breton, mascarpone sucré, glace à la pistache et éclats croquants
Bretoens zanddeegtaartje met gezoete mascarpone, pistache-ijs en krokante topping

