

**Menu 3 services 38 € (\*\*sup 7€) (\*sup 4€)**

**Menu 4 services 52** **€ (2 entrées, plat, dessert.)**

**Entrées**

**Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre avec sa crème de raifort 25€**

**Terrine de foie gras d’oie au naturel servie avec son toast brioche\*\* 24€**

**Terrine retour de chasse et son chutney du moment 19€**

**Noix de saint jacques aux champignons des bois\*\* 23****€**

**Salade Saint Cecile garnie de caille, magret de canard fumé, gésiers de volailles et sa**

 **Vinaigrette tiède de balsamique 20€**

**Plats**

**Croustillant de canard sauvage et sa sauce aux figues\* 38€**

**Suprême de faisan cuit à basse température aux chicons garniture du moment \* 39€**

**Le filet pur de bœuf traditionnel sauce béarnaise maison 31****€**

**Poisson du marché, réduction de Syrah et purée de carottes à l’orange 31****€**

**Gigue de biche sauce poivrade et sa farandole de légumes \*\* 42€**

**Civet de nos forêts aux cèpes et sa garniture automnale 28€**

**Contre filet de bœuf maturé 10 semaines (+-500 gr) pour 2 personnes (supplément menu) 38****€ \*\*\*Contre Filet de bœuf maturé 10 semaines (+-500 gr) pour 2 personnes 68€ Desserts**

**Tiramisu maison purée et marrons confits 11****€**

**Crème Brulée à la Fève tonka** **11€**

**Baba au Rhum garnie d’ananas avec sa glace caramel beurre salé 11€**

**Quetsches flambées à l’eau de vie et sa glace vanille** **11€**