



MENU FRAÎCHEUR

23 €

Apéritif : kir tranquille
~~~~~  
Terrine de légumes et sa crème aigrette  
~~~~~  
Rôti d'échine de porc
Accompagnement : assortiment du Chef
~~~~~  
Duo de fromages sur lit de salade verte  
~~~~~  
Dessert (à choisir)*
~~~~~  
Café et vin rouge compris

### **MENU SANGLIER**

**24 €**

Salade aux noix et son duo de charcuteries  
ou  
Farandole de légumes  
au saucisson sec de sanglier  
~~~~~  
Rôti de sanglier
Accompagnement : assortiment du Chef
~~~~~  
Duo de fromages sur lit de salade verte  
~~~~~  
Dessert (à choisir)*
~~~~~  
Café et vin rouge compris

### **MENU GOURMAND**

**25,50 €**

Trio de charcuteries  
~~~~~  
Civet de cerf
Accompagnement : assortiment du Chef
~~~~~  
Duo de fromages sur lit de salade verte  
~~~~~  
Dessert (à choisir)*
~~~~~  
Café et vin rouge compris

### **MENU GASTRONOMIQUE**

**27,50 €**

Assiette de 5 charcuteries  
~~~~~  
Civet de bison à la canadienne (vodka et
sirop d'érable)
Accompagnement : assortiment du Chef
~~~~~  
Duo de fromages sur lit de salade verte  
~~~~~  
Dessert (à choisir)*
~~~~~  
Café et vin rouge compris

**\*Un dessert à choisir parmi les 3 propositions :**

- Tarte tourangelle (pâte d'amande, pruneaux/abricots confits, meringue) et crème anglaise
- Moelleux à la noix de coco et crème anglaise
- Sorbet framboise arrosé de liqueur de framboise

**Apéritif en supplément dans les menus Sanglier, Gourmand et Gastronomique**

- Kir tranquille 2 €
- Vin d'Amour (vin cuit, miel, cannelle, gingembre, anis étoilée) 2,30 €

### **MENU ENFANT 12 €**

Jus d'orange  
~~~~~  
Rillettes ou Saucisson sec
~~~~~  
Steak haché de bœuf ou Émincé de volaille à la crème  
Accompagnement : pâtes ou gratin dauphinois  
~~~~~  
Glace