

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