



NATUR & SPORHOTEL

SUGGESTIONS D'AUTOMNE

ENTRÉES

- Carpaccio de Biche au Gin Opyos, Mayonnaise Raifort, Panna Cotta d'Oignons (1a, 3, 7, 10, 12) **17€**
- Gravlax de Cerf aux Fruits Secs, Crémeux aux Fruits des Bois et à la Vodka (1ab, 8abc, 12) **18€**
- Tataki de Biche, Kimchi de Potiron et Champignons Marinés (1a, 6, 11) **18.50€**
- Bortsch de Marcassin à la Betterave (/) **13€**

PLATS

Noisette de Biche en Croûte de Cacao, Sauce Grand Veneur au Chocolat des Caraïbes et ses Accompagnements d'Automne (1a, 3, 7, 9, 12) **29.80€**

Civet de Marcassin façon Carbonnade à la Flamande et ses Accompagnements d'Automne (1a, 3, 7, 12) **26.50€**

Salade du Chasseur : Salade, Garniture, Gravlax, Tataki, Fines Tranches de Filet de Biche Grillées à la Plancha, Pomme, Poire, Pain d'Épices, Figue, Sauce au Fromage Blanc fumé aux Herbes Fraîches, Vinaigrette à la Pulpe de Figs (1a, 3, 7, 12) **21.00€**

Burger d'Automne : Buns, 2 Steaks Hachés de Gibier de 120 gr., Rösti de Potiron, Saucisson de Cerf Grillé, Ketchup aux Myrtilles, Fromage Trappiste de l'Abbaye d'Orval, Mayonnaise au Poivre Vert, Chou Rouge aux Pommes, Iceberg et Frites de Patates Douces (1a, 3, 7, 9, 12) **19.50€**

Accompagnements d'Automne : Spätzle, Poire au Vin Rouge, Crémeux de Potiron et Panais, Chou Rouge aux Pommes, Airelles (1a, 3, 7, 12)

DESSERT

Poire Belle-Hélène à Notre Façon : Sphère de Chocolat, Déclinaison de Poire, Streusel au Cacao, Sirop de Vin Chaud (1a, 3, 7, 12) **10.50€**

