

CARTE DE LA GUEUSE HARDIE

- Selle de Bambi des forêts de l'Arborée sur son lit de cresson des rives du fleuve Océan sauce crémeuse aux morilles d'Outreterre. **39 po**
- Fricassée de sanglier sauvage d'Ysgard accompagnée de ses pommes dauphines et sauce au vin rouge de l'Arcadie **36 po**
- Omelette à la ciboule des Elysées **19 po**
(Arrivage tous les jeudis, œufs d'Autriche ou d'émeu de la Terre des Bêtes, selon disponibilité)
- Soufflé au fromage et petits brocolis sauvages de l'Arborée sautés au beurre frais **25 po**
- Petites framboises Célestiales sur leur lit de crème vanillée **14 po**
- Douceur chocolatée flambée à l'Ambroisie de l'Olympe **17 po**



POUR NOS AMATEURS AVERTIS

TABLE D'HÔTE POUR LES SOIRÉES DU MARDI **64 po**

- Gambas noires du fleuve Styx rôties dans le jus d'ail frais
- Gigot de Lim-lim (produit d'élevage, élevé sous la mère, sans magie ni potion) accompagnés de ses petits légumes verts sautés au gras d'oie sauvage de l'Outreterre
- Oignons blancs frits dans suée d'orque guerrier de l'Achéron
- Cervelles de Vargouilles d'Outreterre cuit dans son cocon de soie d'araignée (selon arrivage)

CARTE DES BOISSONS

Carafe d'eau de Sigil filtrée **1 po**

Petite Saumâtre du Styx (proposé uniquement les mardis) eau de source plate déminéralisée légèrement parfumée aux braises de la Géhenne **15 po**

Onde du fleuve Océan (plate ou gazeuse) verre, carafe ou amphore **15 po**

La Treille Retzina des Monts de l'Olympe - Mis en bouteille à la propriété.
(Vin blanc sec, frais, et piquant, parfait pour accompagner vos fromages, crustacés et viande blanche) **21 po**

Le bon Pasteur d'Arcadie - Mis en bouteille à la propriété.
(Vin rouge gouleyant et sucré, raffiné et délicat, au bouquet de fruits des bois, parfait pour agrémenter vos desserts, sauces et viandes rouges les plus fines). **21 po**

TABLE D'HÔTE « ENCANAILLONS-NOUS A SIGIL » 45 PO

Florilège proposé les fins de semaines uniquement, composé à partir de produits de saison et issus de la culture locale (légumes de chez Flapafi le Hobbit, viande rouge de chez Bourdrork l'ogre, nos poissons de chez Joe le pêcheur, à côté de la station d'épuration) et offert dans la limite des disponibilités. Pensez à réserver !

Trio de viandes embrochées à la canardière, sur son épée de courgette

“Le sanglier farceur” et sa farce de cochon de lait

“Quand l'hiver rencontre le printemps” (cochonailles fumées de l'hiver dernier et douceurs de primevères)

“Gourgandine des bois au sirop de reine des prés” (biche aux herbacées)

“Entre Terre et Mer” (Truite saumonée et ses 3 têtes de paon au confit de plumes)

“Hulotte culottée” (filet de chouette au nectar d'armoise servie dans un étui feuilleté aux pommes)

“On vous regarde” (Petits yeux de pigeons glacés)

“Chausse-trappe royale” (rognons de lion piégés dans un succulent moelleux au chocolat) (C'est une délicatesse d'une grande rareté, passer commande 2 jours avant et prévoir un supplément de **15 po**)

“Du sang sur vos mains” (délicieux coulis de fraises recouvrant de fins biscuits à la poussière de fée, le tout préalablement désenchanté par Garibobo, le magicien) (supplément **5 po**)

Cet établissement a officiellement obtenu son permis de vente “435b-1g” et son permis d'alcool “G42-A” dûment approuvés selon la législation “92h-b4758 - pour la réduction des affaires non-classées de la division travail de la Chambre des Orateurs”. Il a aussi obtenu ses trois signatures d'approbation obligatoires et son certificat de conformité des marchands du Boulevard de la Tierce-Porte.

- La Fraternité de l'Ordre.