

**LES
MONTAGNARDS**

DÉBUTER



CREME DE COURGE

marrons glacés

18

L'ŒUF PARFAIT

cuit à 64 degrés, crémeuse de
poireaux et lard

19

LES MORILLES FARCIES

Portion entrée

22

FEUILLETE

champignons de saison

25

SALADE DE RAMPON

oeuf poché, lardons et croûtons

19

TARTARE DE CERF

huile de noisette

29



POURSUIVRE

CIVET DE CHEVREUIL

garniture chasse

39

ENTRECÔTE DE CERF

garniture chasse

39

LES MORILLES FARCIES

Riz basmati ou frites du Léman

42

MEDAILLON DE CHEVREUIL

garniture chasse

58

SANDRE DU LAC MAJEUR

beurre à l'estragon

48

SUPRÊME DE VOLAILLE

farcî aux herbes fraîches

39



TERMINER

LA CRÈME BRÛLÉE

au vin cuit

14

TIRAMISU

Châtaignes - Figues

18

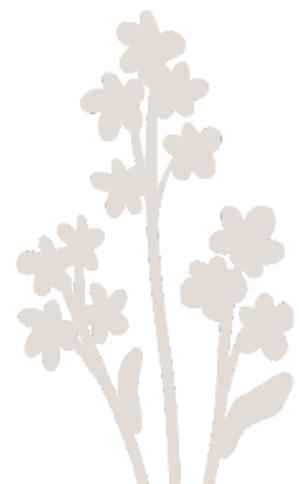
CHEESE CAKE NEW YORKAIS

Chocolat - Kalamansi

18

LES FROMAGES de nos regions

19



FORMULES

MIDI - EN SEMAINE



AMUSE-BOUCHE

CROUSTILLANT DE RIS DE VEAU

purée de patate douce

MORILLES FARCIES DES MONTAGNARDS

TIRAMISU A LA CHÂTAIGNE

OU FROMAGES

MENU 59.-

AMUSE-BOUCHE

CROUSTILLANT DE RIS DE VEAU

purée de patate douce

ENTREE SURPRISE

MORILLES FARCIES DES MONTAGNARDS

TIRAMISU À LA CHÂTAIGNE

OU FROMAGES

MENU 69.-

FROMAGES ET DESSERT

12.- EN SUS

Les formules sont pour l'ensemble
des convives



PROVENANCES

CERF

Autriche

CHEVREUIL

Autriche

VOLAILE

France

SANDRE

Suisse

