



**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

ENTRECÔTE DE CERF

garniture chasse

49

LES MORILLES FARCIES

riz basmati ou frites du Léman

42

NOISETTE DE SELLE DE CHEVREUIL

garniture chasse

59

SANDRE DU LAC MAJEUR

beurre à l'estragon

48

COEUR DE FILET DE BOEUF

réduction au vin rouge

62

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

SALADE DE RAMPON

oeuf poché, lardons et croûtons

FILETS MIGNONS DE CHEVREUIL

sautés minute, garniture chasse

CRÈME BRÛLÉE AU VIN CUIT
OU FROMAGES

MENU 59.-

AMUSE-BOUCHE

SALADE DE RAMPON

oeuf poché, lardons et croûtons

ENTRÉE SURPRISE

FILETS MIGNONS DE CHEVREUIL

sautés minute, garniture chasse

CRÈME BRÛLÉE AU VIN CUIT
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

