

Nos suggestions de la semaine . . .

Entrée Plat €

Le Veggio de la semaine

Avocat garni de mozzarella et tomates cerises, sa crème de balsamique, risotto au raisin et parmigiano Reggiano 12 mois, quiche aux poireaux, panna cotta au chocolat blanc et basilic, shooter du jour.....36.- 31.-

Risotto au raisin et croquant de ris de veau
parmigiano Reggiano 12 mois.....34.- 30.-

Royal de cabillaud poêlé et son beurre de homard
écrasée d'Agria à l'huile d'olive.....34.- 30.-

Entrecôte de sanglier et son embeurrée de choux, sauce au Porto et foie gras
mousse de potiron et tagliatelle au beurre.....34.- 30.-

La chasse

Cassolette de chanterelles à la provençale..... 12.-..... 10.-

Gratin d'escargots du Mont d'Or façon Vache qui Vole 6 pièces..... 14.-..... 11.-

Un atrieux de la boucherie du Grand St-Bernard, compote de Granny Smith.. 10.-..... 9.-

Civet de cerf de la boucherie du Grand St-Bernard façon Grand-mère
nouilles au beurre.....37.- 32.-

Médallions de cerf sauce Grand Veneur, garniture chasse, nouilles ou spätzli..... 44.- 38.-

Carré de cerf et sa sauce au vin de Porto et foie gras
garniture chasse, nouilles ou spätzli..... 48.- 41.-

Selle de chevreuil Grand Veneur, garniture chasse, nouilles ou spätzli.....p.p. 56.- 48.-

Filet de chevreuil sauce Grand Veneur, garniture chasse, nouilles ou spätzli.....54.- 47.-

Notre sélection de grands vins à petit prix

Caiarossa	2010	Toscane	88.-
Tignanello Marchesi Antinori	2014	Toscane	120.-
Château Giscours	2005	Margaux	150.-
Château Talbot	2009	St-Julien	150.-

Notre sélection de Havanes

Cohiba Medio Siglo	19
Partagas Serie D No4	13
Upman Half Corona	5
Hoyo de Monterrey Epicure No 2	13
Romeo Wide Churchill	14

Les prix en € sont indicatifs