

POUR COMMENCER...

Le tartare de saumon aux herbettes et sa rilette de saumon fumé	20
La tomate de cœur de bœuf et baratta au basilic	25
Le saumon suisse gravlax, buratine, vinaigrette à la moutarde	25
La bisque de homard à la fine champagne	21
Le mille-feuille de foie gras de canard aux figues, gelée de vin cuit, bavarois au gingembre	27
L'oeuf de la ferme « Gagnebin » en cocotte au foie gras et julienne de truffe	27
La fine tarte de noix de St Jacques beurre battu fleur de sel de Guérande,	28
L'escalope de foie gras de canard aux coings caramélisés	32
Terrine de chevreuil à la gelée au porto et chutney de figues	19

NOS POISSONS ET CRUSTACES ...

L'escalope de saumon, riz noir à la petite ratatouille	39
Les filets de perche meunière	42
Les filets de perche au beurre citronné	44
La daurade à l'émulsion de combawa et raviolis de crevettes	45
Le gratin de fruits de mer et panaché de poissons	43
Le tentacule de poulpe à la plancha à l'huile d'olive	38
Les noix de St Jacques poêlées à l'huile d'olive et petite ratatouille	48

LES VIANDES...

Les rognons de veau à la moutarde de Pommery	39
Le tournedos de bœuf au foie gras de canard poêlé aux truffes	56
Le filet d'agneau à la moutarde	45
Civet de chevreuil chasseur	38
Les filets de cerf au poivre	45
L'émincé de chevreuil à la fricassé des champignons	42
Les noisettes de chevreuil Mirza	42
Les cœurs de filets de chevreuil et son jus à la crème	60
La selle de chevreuil Grand Veneur et ses ornements, min 2 pers p.p	70

LES GOURMANDISES...

La saga de glaces du jour	13
Les gâteries de notre pâtissier sur assiette	18
La crème brûlée à la sensation combawa	15
Le chariot de fromages frais et affinés	18
(A commander en début de repas : min 2 pers.)	
Le moelleux au café sa glace vanille.	12
Poire à botzi au vin rouge et glace de pain d'épices	14
Le soufflé aux fruits de la passion	18
La pomme farcie à calvados sur tarte croustillante	15

A MIDI NOTRE
BUSINESS LUNCH
49.-fr

MENU ST HUBERT

85.--fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table

Terrine de chevreuil à la gelée au porto
et chutney de figues

Les noisettes de chevreuil Mirza

Le chariot de fromages frais et affinés

Le moelleux au café
sa glace vanille

MENU FIN BEC

105.--fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table

L'escalopine de foie gras de canard
aux coings caramélisés

La fine tarte de noix de Saint Jacques poêlées
à l'huile d'olive, petite ratatouille salade mesclun

Le tournedos de bœuf poêlé
dans son jus aux truffes

Le chariot de fromages
frais et affinés

La pomme farcie à calvados
sur tarte croustillante

MENU BACCHUS

105.--fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table

Le mille-feuille de foie gras de canard
gelée de vin cuit, bavarois au gingembre

La fine tarte de noix de Saint Jacques poêlées
à l'huile d'olive, petite ratatouille salade mesclun

La selle de chevreuil grand
veneur et ses ornements

Le chariot de fromages frais et affinés

Le soufflé aux fruits
de la passion