

NOS ENTREES :

Huîtres Marennes d'Oléron N° 3

Vinaigrette d'échalotes aux framboises,

Pain de seigle et beurre



la pce Frs 3.--

Carpaccio de cerf, noisettes torréfiées,

Grana Padano et jeunes pousses

Frs 18.--

Terrine de foie gras d'oie "Maison"

et compotée de pruneaux

Frs 24.--

Velouté de moules safrané et verts de poireaux Frs 9.--

NOS PLATS PRINCIPAUX :

Civet de chevreuil "Bugnonné" (Sans os)

(Lardons, oignons grelots, croûtons)



Frs 34.--

Joues de sanglier au chocolat noir

Frs 30.--

Entrecôte de chevreuil (Selle désossée)

à la crème de gibier parfumée au cognac

Frs 48.--

Emincé minute de veau à la zurichoise

(Veau-rognons-chanterelles modestes)

Frs 38.--

Tripes à la neuchâteloise, mayonnaise et

vinaigrette maison, pommes en robe, à volonté Frs 26.--

Entrecôte de boeuf Angus d'Argentine,

300 gr. sauce au whisky



Frs 37.--