

CARTE D'AUTOMNE

Antipasti

Bruschetta tomate mozzarella de bufflonne et basilic - 14.00

Carpaccio de filet de cerf coupé au couteau, copeaux de Parmesan - 19.00

Terrine de Canard et sa figue au four - 20.00

Velouté de Potimarron - 14.00

Viande séchée de Cerf et Gruyère- 18.00

Le Paste

Tagliatelle aux artichauts à l'huile tomates semi dry et ricotta salée - 26.00

Tagliolini noirs au Noix de St Jacques et crème de citron - 28.00

Linguine aux vongole et boutargue de mulot - 27.00

Sfizusielli à la N'duglia de Calabre saucisse à rôtir et burrata - 27.00

Tagliatelle au ragoût de Sanglier - 26.00

Secondi Piatti

Tataki de thon rouge mi cuit en croûte de sésame sauce soja miel et moutarde - 38.00

Noix de St jacques à la crème de citron - 38.00

Noisette de Chevreuil sauce Grand Veneur - 46.00

Entrecôte de Cerf sauce aux fruits rouge - 32.00

Burger de Cerf tomate cheddar et oignons confits - 28.00

Dolci

Fondant au chocolat (18 minute attente) et sa boule de glace vanille - 13.00

Tiramisu maison - 11.00

Vermicelli de marrons meringue glace et chantilly - 11.00

Omelette Norvégienne - 11.00

La chasse est accompagnée de spaetzle choux de Bruxelles marrons et poire

****carte valable dès le samedi 1er octobre***