

Carte D'automne...

Pour bien commencer

Salade verte de Saison, Vinaigrette aux Fruits Rouges	12.-
Crème de Courge Muscade et Butternut Coco et Curry Vert	14.-
Terrine de Canard aux Pistaches Maison	14.-
Carpaccio et Salade de petits Poulpes, Huile de Sésame et Coriandre	18.-
Duo de Foie gras de Canard Maison et Foie Gras fumé Pain brioché toasté	24.-

En Plat

Burger de Chasse Bun's au sésame, Double "Smash" de Cerf et Chevreuil, Sauce Poivre, Choux rouges, Cheddar, Salade, Tomate, Cornichon, et Oignon frits.	28.-
Duo de Côte de Sanglier, mariné fumé au Egg Green Et Longe de Chevreuil rôtie Carré de Sanglier découpé en côtes Façon BBQ, Garniture de Chasse, Sauce Miel et Gingembre	42.-
Emincé de Filet de Cerf en Cocotte Cynorhodon et Baies de Goji	45.-
Le Filet de Bœuf « Saint Hubert » (150gr) Accompagné de sa Garniture de Chasse	48.-
Médallions d'Entrecôte de Chevreuil, Sauce Mousquetaires	52.-

La Garniture de Chasse se compose de :

Choux rouges, Choux de Bruxelles, Gratin de Pommes de terre aux Marrons, Poires pochées

Les Ardoises « Classique »

Ardoises à 280 °C

Servies avec Oignons rings, Timbale d'Épinards, Sauce Béarnaise, Crostini de Moelle de Bœuf, Ail confit, gros Sel et Polenta, Pommes Allumettes ou Pommes Dauphine.

Filet de Bœuf

Origine Suisse

Env. 110gr	39.-
Env. 150gr	48.-
Env. 200gr	55.-
Env. 300gr	71.-

Magret de Canette de Challans 36.-

Duo de Filet de Bœuf et Magret de Canette de Challans 53.-

Servi et découpé devant vous à partir de deux personnes

Châteaubriand

p. pers 61.-

Magnifique pièce de Filet de Bœuf, env. 230gr p. pers

Servi avec Légumes, Pommes Dauphine ou Pommes Allumettes

Tartares

Tartare de Filet de Bœuf « coupé au couteau »

110gr	35.-
150gr	42.-
200gr	48.-

Servi avec Pommes Allumettes

Bœuf origine Suisse, Canard origine France., Poissons origine Atlantique Nord

TVA .8.1% Inclus