

## 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

Carré de Sanglier, mariné fumé, rôti au Egg Green Carré de Sanglier Façon BBQ, Garniture de Chasse, Sauce Miel et Gingembre	39.-
Emincé de Filet de Cerf en Cocotte Cynorhodon et Baies de Goji	45.-
Médailles d'Entrecôte de Chevreuil, Sauce Mousquetaires	52.-
L'Assiette de Dégustation de Chasse Carré de Sanglier, Emincé de Filet de Cerf, Médaille d'Entrecôte de Chevreuil Garniture de Chasse	56.-
Le Filet de Bœuf « Saint Hubert » (150gr) Accompagné de sa Garniture de Chasse	48.-

La Garniture de Chasse se compose de :

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

Chasse : Origine Européenne  
TVA : 8.1% Inclus

## 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

Nos produits sont frais, fabriqués et transformés au Renfort  
Bœuf origine Suisse, Canard origine France., Poissons origine Atlantique Nord

TVA .8.1% Inclus