

POUR COMMENCER

<i>La mousse de figues fraîches, viande de gibier en carpaccio aux senteurs de provence</i>	32.--
<i>La terrine de chevreuil à la gelée de porto et chutney de figues</i>	24.--
<i>Le tartare de saumon au raifort</i>	24.--
<i>L'œuf de la ferme Gagnebin en cocotte au foie gras et à l'huile de truffe</i>	27.--
<i>Notre bisque de homard en croûte</i>	24.--
<i>Notre foie gras de canard aux figues et sa cuchale</i>	28.--
<i>Le feuilleté aux champignons et son émulsion</i>	24.--
<i>L'escalopine de foie gras poêlée</i>	29.--

NOS POISSONS ET CRUSTACÉS

<i>Nos filets de perche au beurre blanc</i>	46
<i>L'escalope de saumon, riz noir</i>	46
<i>Les noix de St-Jacques poêlées à l'huile d'olive et petite ratatouille</i>	48
<i>Notre gratin de fruits de mer et mélange de poissons</i>	47
<i>Le filet de loup poêlé et riz Venere</i>	46
<i>Le tentacule de poulpe et son coulis de tomates au balsamique</i>	44

LES VIANDES

<i>Le tournedos de bœuf au foie gras de canard poêlé aux truffes</i>	58
<i>Les rognons de veau à la moutarde de Bénichon</i>	41
<i>L'entrecôte parisienne de bœuf et sa sauce au poivre</i>	43
<i>Le civet de chevreuil chasseur</i>	41
<i>Les filets de cerf au poivre</i>	49
<i>L'émincé de chevreuil à la fricassée de champignons</i>	44
<i>Les noisettes de chevreuil Mirza</i>	54
<i>Les cœurs de filets de chevreuil et son jus à la crème</i>	82
<i>La selle de chevreuil Grand Veneur et ses ornements, min. 2 pers p.p.</i>	85

LES GOURMANDISES

<i>À commander en début de repas :</i>	
<i>Notre soufflé aux fruits de la passion (2 pers. minimum)</i>	18

Demander la carte des desserts

AMIDI NOTRE
BUSINESSLUNCH
55.-fr

MENU ST HUBERT

95.-fr

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

Terrine de chevreuil à la gelée
deporto
et chutney de figues

Les noisettes de chevreuil Mirza

Le chariot de fromages frais et
affinés

La crème brûlée au vin cuit

MENU FIN BEC

115.-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

Notre bisque de homard en croûte

Le tournedos de bœuf poêlé
dans son jus aux truffes

Le chariot de fromages
frais et affinés

Le financier à la pistache,
crème au rhum et pomme

MENU BACCHUS

120.—fr

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

Notre foie gras froid aux figues et sa brioche aux raisins

Le filet de loup poêlé et riz Venere

**La selle de chevreuil Grand Veneur
et ses ornements**

Le chariot de fromages frais

Le soufflé aux fruits de la passion

Sur demande, nos collaborateurs vont renseigneront volontiers sur les ingrédients
présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des
intolérances.