



ALEXANDRE NOIREAUX  
CHEF DE CUISINE  
VOUS PROPOSE  
SA CARTE D'AUTOMNE  
ET LA CHASSE

« A L'ONDE L'ON DINE »

## APERITIF « A PARTAGER »

Terrine campagnarde	18
Rillettes de truite aux herbes	18
Planche de charcuterie	DEMI 18 32

## ENTREES

Salade mêlée	9
L'œuf croustillant, fricassée de champignons, espuma gruyère caramel	28
Ceviche de thon, avocat & gingembre au sésame noir	30
Velouté de courge & châtaignes confites	18
Escalope de foie gras poêlée, fricassée de champignons & espuma aux coings	30
Tartare de bison au whisky fumé, salicornes & oignons frits	34

## POISSONS & CRUSTACES

Thon mi-cuit grillé, wok de légumes sauce teriyaki	48
Gambas sauvages snackées, croquant de fenouil aux agrumes	DEMI 32 48

## PLATS VEGETARIENS

Risotto aux champignons	30
Velouté de potimarron & graines de courge	18
Fregola sarda « cacio pepe »	32

## LA CHASSE

Selle de chevreuil rôtie au feu de bois « dès 2 pers » (prix par personne)	62
La côte de cerf au coing confit	58
Le civet de chevreuil façon tradition	39

Toutes nos chasses sont servies avec une garniture traditionnelle

# GRILL & BROCHE

## VIANDES

Entrecôte de bœuf « Caoca »	250gr (CH)	58
Filet de bœuf Angus	200gr (CH)	54
Côte de veau du pays	300gr (CH)	64
Côte de porc Krauter	(CH)	48

## POUR DEUX PERSONNES

Chateaubriand Angus (prix par personne)	400gr (CH)	58
Côte de bœuf Angus (prix par personne)	850gr (CH)	68

## VOLAILLES

Coquelet grillé en crapaudine mariné aux herbes	(CH)	39
Poulet du pays à la broche (2 ou 3 pers - commande 1 jour à l'avance)	1.8 kg (CH)	105

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites allumette	6
Gratin de pommes de terre	6
Champignons farcis	8
Cassolette de légumes de saison	8

## LES SAUCES · Bearnaise · Chimichurri · Vigneronne · Aux poivres

Les «Plats Grill & Broche» sont accompagnés d'une sauce de votre choix, d'une fricassée de pommes de terre & légumes d'automne ou frites allumette.

# FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages affinés	19
Fraîcheur de poire noisette	15
Délice cassis praliné	15
Chocolat, cacahuète & caramel « comme un Snikers »	15
Tarte feuilletée aux pommes, glace vanille bourbon « dès 2 pers » (prix par personne)	12
Assortiment de glaces & sorbets maison	15

# MENU CHAPLIN

## Amuse bouche

\*\*\*

L'œuf croustillant,  
fricassée de champignons,  
espuma de gruyère caramel

\*\*\*

Coquelet grillé en crapaudine mariné aux herbes,  
frites allumette

\*\*\*

Fraîcheur de poire noisette

59

# MENU DU CHEF

## Amuse bouche

\*\*\*

Escalope de foie gras poêlée,  
fricassée de champignons & espuma aux coings

\*\*\*

Velouté de potimarron & graines de courge

\*\*\*

Mignon de cerf rôti,  
garniture chasse

\*\*\*

Délice cassis praliné

108

Sélection du Sommelier  
un verre de vin par plat

65

(par personne)