

## La grande carte

### Salade

Mesclun de salade	7.00	
Mesclun de salade composée	8.00	18.00
Salade de chèvre chaud	14.00	18.00
Brochettes de crevettes au sésame	14.00	21.00
Salade de caille et balsamique et son croquant	14.00	20.00

### Potage

Crème de courge et huile de truffe		9.00
------------------------------------	--	------

### Hors d'œuvre

Carpaccio de saumon au miel et aneth		15.00
Foie gras au Cognac et sel de Guérande pain d'épices		18.00
Terrine de chevreuil à l'Armagnac		15.00

### Hit

Roastbeef froid sauce tartare, frites		25.00
---------------------------------------	--	-------

### Spécialité l'Oscar

Tartare de bœuf	120 gr	28.00
	180 gr	33.00

*Servi avec toasts, frites et salade verte*

### *Vous êtes le grand chef:*

Commandez votre tartare coupé au couteau.  
Nous le ferons devant vous, en procédant à un premier assaisonnement  
de base maison et pour la suite, vous choisissez votre alcool ainsi qu'un  
ingrédient de votre choix !

## Pâte

Ravioles au homard et coquilles St Jacques, bisque de homard	26.00
Ravioles au citron, poivre vert et son émulsion	23.00

## Viande

Entrecôte sauce L'Oscar	33.00
Magret de canard au miel et romarin	33.00
Suprême de caille aux marrons et foie gras	33.00
Tous nos plats sont servis avec des légumes de saison et du gratin dauphinois	

## Chasse

Mignons de cerf aux airelles	35.00
Médallions de chevreuil aux chanterelles	39.00
Civet de chevreuil	30.00
Mignons de sanglier aux bolets	32.00
Tous nos plats sont servis avec des poires à Botzi, choux rouges, choux de Bruxelles, marrons et spaetzlis	
Assiette de garniture de chasse (sans viande)	19.00

## Fondue à gogo

Chinoise (bœuf, poulet et cheval) frites et salade min. 2 personnes	28.-
Chasseur (chevreuil et cerf) spaetzlis et salade min. 2 personnes	35.-

## Poisson

Gambas au curry vert, riz	30.00
Dorade au cassis, légumes et riz	30.00

## Dessert

Tarte tatin aux pommes et glace cannelle	12.00
Moelleux au chocolat et sa glace vanille	12.00
Tartelette aux framboises et copeaux de chocolat blanc	9.00
Vermicelles, meringues et crème double	12.00