

La grande carte

Salade

Mesclun de salade verte	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
Salade César		21.00

Hors d'œuvre

Carpaccio de saumon au miel et aneth	16.00	
Foie gras au Cognac et sel de Guérande, pain d'épices	19.00	
St- Jacques gratinée dans sa coquille	14.00	
Carpaccio de cerf aux noix	16.00	
Terrine de chevreuil aux marrons	12.00	
Crème de courge et huile de Truffe	9.00	

Hit

Roastbeef froid sauce tartare, frites	26.00
---------------------------------------	-------

Spécialité l'Oscar

Tartare de bœuf 120 gr	29.00
180 gr	34.00

Servi avec toasts, frites et mesclun de salade verte et...

... c'est Vous le grand Chef!

Votre tartare coupé au couteau est assaisonné selon vos goûts.

Le chariot de dégustation vous est présenté.

Après un premier assaisonnement de base maison, vous choisissez votre alcool ainsi que les ingrédients de votre choix!

Pâtes

Ravioles au homard et coquilles St Jacques, bisque de homard	26.00
Ravioles au citron, poivre vert et son émulsion	23.00
Ravioles à la courge, marrons et truffes noires et sa sauce	27.00

Viande

Entrecôte sauce l'Oscar	35.00
Magret de canard au miel et romarin	34.00
Suprême de caille aux marrons et foie gras	34.00

Tous nos plats sont servis avec des légumes de saison et du gratin dauphinois

Nouveauté

Cuisez vous-même votre propre viande à votre goût

Brochette de filet de bœuf 300gr	42.00
Brochette de kangourou 300gr	34.00

Accompagnement salade, frites, sauce l'Oscar et sauce au poivre

« Pas accepté pour les détenteurs de réduction merci »

Fondue

Chinoise à gogo (bœuf, poulet et cheval) frites et salade min. 2 personnes	28.-
--	------

« Pas accepté pour les détenteurs de réduction merci »

Chasse

Mignons de cerf aux aïelles	39.00
Médallions de chevreuil sauce chasseur	40.00
Civet de chevreuil en sauce	35.00
Filet de lièvre sauce au vin cuit	37.00

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
---	-------

Poisson

Gambas au curry vert, riz	31.00
---------------------------	-------

Dessert

Tarte Tatin aux pommes et glace cannelle	12.00
Moelleux au chocolat et sa glace vanille	12.00
Crème brûlée vanille	9.00
Vermicelles, meringues et crème double	12.00
Tartelette au citron meringué, glace citron	9.00