

Entrées

Fricassée de champignons	20.-
Bruschetta	12.-
Burrata pugliese, rucola et pomodorini	17.-
Soupe à la courge au Ras el-Hanout	12.-
Planchette de viande séchée de chevreuil	25.-

Truffles

Burratina pugliese aux truffes	1/2	20.-
Fagottini aux truffes	19.-	28.-
Risotto au foie gras et truffes	26.-	38.-

Gibier sur assiette

Médailles de chevreuil	40.-
Médailles de cerf	40.-
Médailles de chamois	40.-
Trio de médailles	43.-

Gibier sur plat

Selle de chevreuil - dès 2 pers. Par personne	64.-
Selle de chamois - dès 2 pers. Par personne	66.-

Ces plats sont servis avec tagliolini ou spätzlis maison, marrons, choux de Bruxelles et fruits

Suggestions de vins pour le gibier

Humagne rouge - Albert Biollaz	52.-
Syrah - Albert Biollaz	58.-
Cornalin - Albert Biollaz	62.-
Merlot - Cedric Flaction	64.-
Lo Grafion - Cedric Flaction Merlot Tempanillo	88.-
Nodo d'Amore Farina Merlot Corvina Terodelgo	48.-
Amarone classico della Valpolicella Farina	68.-
Anastasi Aglianico del Taburno Ocone	54.-
El Albar Lurton Barricas Castilla y Leon	45.-

Viande et poissons

Steak de bœuf, garniture	26.-
Tagliata di bœuf rucola et grana - dès 2 pers. Par personne	39.-
Tartare de bœuf, pain toasté et beurre	33.-
Filets de perche du Léman meunière, garniture	36.-
Filets de perche du Léman aux amandes, garniture	37.-
Salade panachée fruitée aux crevettes aigre douce	26.-

Pasta e Risotto

Tagliatelle alla Romana (julienne de veau, jambon cru, sauge, crème et Marsala)	1/2	29.-
Ravioloni aux artichauts	20.-	
Risotto à la courge, marrons et mascarpone	25.-	
Paccheri à la brunoise de sanglier et bolets	19.-	28.-

Pizza

Pizza Margherita	16.-
Pizza Estate (mozzarella, tomate, rucola et grana)	23.-
Pizza Diavola (chorizo)	20.-
Pizza Crudo (jambon cru)	23.-
Pizza Contadina (végétarienne)	19.-

Desserts

Glaces et Sorbets	4.-
Moelleux au chocolat	14.-
Panna cotta à la vanille et sa compote de figues	12.-
Tarte Tatin et glace au caramel salé	12.-
Coupe Vigneronne	10.-