

### Entrées

Fricassée de champignons	20.-
Bruschetta	12.-
Burrata pugliese, rucola et pomodorini	17.-
Soupe à la courge au Ras el-Hanout	12.-
Salametti aux châtaignes, bruschetta aux oignons confits	20.-

### Truffes

Burratina pugliese aux truffes	1/2	20.-
Fagotti aux truffes	19.-	28.-
Risotto au foie gras et truffes	26.-	38.-
Tartare de bœuf aux truffes	28.-	40.-

### 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.-
Humagne rouge - Albert Biollaz 50cl	35.-
Syrah - Albert Biollaz	58.-
Cornalin - Albert Biollaz	62.-
Fattoria Le Maestrelle Santa Cristina Antinori	36.-
Torcicoda Primitivo Tormaresca	48.-
Insoglio del Cinghiale Tenuta Biserno	54.-
Amarone classico della Valpolicella Farina	68.-

### Viande et poissons

Steak de bœuf, garniture	26.-
Tagliata de bœuf rucola et grana	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 ricotta et épinards		20.-
Risotto Trevisano, réduction de vin rouge et quenelles de mascarpone		25.-
Paccheri à la saucisse de gibier 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.-
Tarte Tatin et glace au caramel salé	12.-
Coupe Vigneronne	10.-
Fruits rouges et pommes gratinés et glace vanille	12.-