

Les entrées

Carpaccio de cerf 23.-

Cerf (SVN) en fines tranches, chanterelles au vinaigre de Xérès, sauce au sirop d'érable

Terrine foie gras 29.-

Terrine d'escalopes de foie gras poêlés (FR), chutney de fruits du mendiant, mini pain Solène et fleur de sel de Guérande

Assiette de viande séchée de cerf 23.-

Viande de cerf (SVN) séchée, beurre maison aux baies d'aronia et toasts campagnards

Cassolette de trésors des sous-bois 24.-

Poêlée de champignons frais en persillade et son œuf poché

Terrine du patron 21.-

Terrine de gibier (CH) du canton Vaud chassé par le patron aux morilles

Velouté de courge 18.-

Velouté de courge gratiné à l'Etivaz (AOP), huile de noisette



La carte

Filet de boeuf 49.-

Filet de boeuf (PY) et son os à moelle (CH)
Frites fraîches à la graisse de boeuf et légumes
Sauce Bordelaise

Pavé de lotte 42.-

Pavé de lotte (ANE) à la vapeur de citronnelle
Pommes natures et légumes
Beurre blanc aux fines herbes

Hamburger Mac d'Eau 32.-

Hamburger de boeuf Simmental (CH), raclette, salade, tomates,
oignons, sauce du chef, œuf au plat et frites fraîches

Filets de perche meunières 38.-

Filets de perche (EE), beurre meunière, citron, persil et frites
fraîches

Tartare de boeuf 36.-

Tartare de boeuf (CH) coupé au couteau, frites fraîches, salade et
toast

Fondue chinoise ou bacchus 39.-

Boeuf (PY), cheval (ES) et poulet (CH) - 250gr/pers.
Suppl. 100gr - 9.-

Fondue bourguignonne 42.-

Boeuf (PY) et cheval (ES) - 250gr/pers.
Suppl. 100gr - 9.-

Fondue glayarde 45.-

Boeuf (CH) mariné aux herbes - 250gr/pers.
Suppl. 100gr - 11.-



La chasse

Selle de chevreuil (AUT) 55.-

Garniture chasse et sauce à choix

Civet de sanglier (SVN) 32.-

Garniture chasse

Médailon de chevreuil (SVN) 45.-

Garniture chasse et sauce à choix

Pavé de Cerf (SVN) 46.-

Garniture chasse et sauce à choix

Filet mignon de sanglier (SVN) 43.-

Garniture chasse et sauce à choix

Fondue du braconnier 45.-

Viande de chevreuil (SVN), cerf (SVN) et sanglier (SVN), garniture chasse et sauce maison

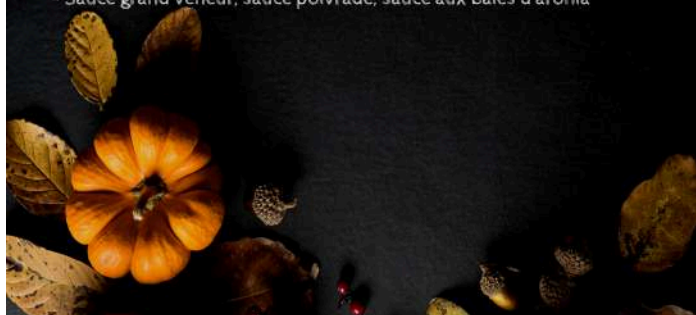
En bacchus ou bourguignonne

Assiette de garniture chasse 28.-

Pommes aux aïelles, spätzlis maison, choux de Bruxelles, poire au vin rouge, châtaignes caramélisées et choux rouge confit

Sauces à choix

- Sauce grand veneur, sauce poivrade, sauce aux baies d'aronia



Les desserts

Moelleux au chocolat 14.-

Moelleux au chocolat maison, boule de glace vanille

Champagne gourmand 21.-

Mini moelleux au chocolat, mini crème brûlée, mini tartelette et boule de glace. Servi avec une coupe de champagne

Café gourmand 14.-

Mini moelleux au chocolat, mini crème brûlée, mini tartelette et boule de glace. Servi avec boisson chaude

Crème brûlée 12.-

Crème brûlée à la fève tonka

Parfait au mocca 9.-

Parfait au mocca flambé

Tartelette Ardéchoise 14.-

Tartelette à la crème de marrons d'Ardèche, mousse tiramisu à la vanille



LA GOUTTE
- D'EAU -

CAFÉ - RESTAURANT

