NOS MENUS DE SAINT-SYLVESTRE

ENTRÉES

Médallions de foie gras de canard maison Chutney aux figues, toasts grillés	24.00
Les huîtres Marennes d'Oléron N° 3 spécial Servies avec pain de seigle, vinaigre à échalote et beurre salé	6 pièces 24.00 12 pièces 42.00
Terrine du chef maison aux noisettes Saladine de céleri, condiments et confiture d'oignons	14.00
Assiette du maraîcher Assortiment de crudités, sauce salade maison	9.50
Cuisses de grenouilles Poêlées, persillées, légèrement aillées, flambées au pastis	20.00

VIANDE

Médallions de filet de bœuf aux morilles Pommes de terre williams et jardinière de légumes	51.00
Emincé de veau à la zurichoise Fricassée de champignons, morilles et crème, rösti maison et légumes du marché	42.00
Tartare de bœuf (200g) à l'arôme de truffe noire Pain grillé, Pommes de terre frites et beurre salé	42.00

POISSON

Filet de féra Sauce au vin blanc, pommes de terre nature et légumes du marché	40.00
---	-------

LE CAQUELON DU VIGNERON (min - 2 personne)

Une délicieuse viande de boeuf et de cheval (200g)
que vous faites cuire dans une sauce maison délicatement aromatisée
avec oignons accompagnée de pommes de terre frites salade verte et cinq sauces froides
49.- par personne

NOS DOUCEURS

Crème brûlée	13.00
Véritable Baba au rhum	13.00
Coupe Colonel	13.00
Coupe Valaisanne	13.00
Fondant au chocolat et sa boule de glace vanille.	13.00