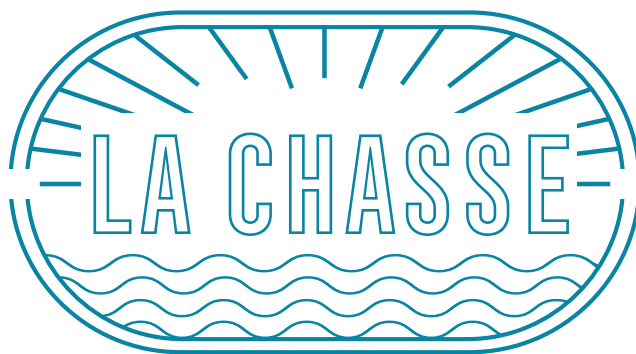
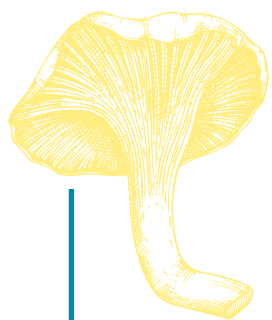


- ENTRÉE -

16.-

Velouté de persil racine, suprême de perdrix confit et Gremolata aux noix

Cream of parsley root soup, partridge confit supreme and hazelnut gremolata

16.-

Terrine de marcassin au genièvre et armagnac, choux aigre doux au cumin et confiture d'oignons rouges

Boarlet terrine with juniper and armagnac flavors, sweet and sour cabbage with cumin and red onion jam

- PLATS -

42.-

Tagliata de cerf, jus corsé aux champignons, rösti de pommes de terre et aïelles confites

Venison tagliata, mushrooms and full-bodied juice, potatoes rösti and candied cranberries

26.-

Tagliatelles, sauce au civet de lièvre et ses légumes

Tagliatelles, with hare stew sauce and vegetables

- DESSERTS -

10.-

Tiramisu aux marrons

Chestnut tiramisu

- SUGGESTIONS DE VINS -

75 cl : 77.-

Au verre : 14.-

Malbec Clos d'Aspre

La Côte AOC, Les Frères Dutruy

75 cl : 72.-

Au verre : 12.-

Dezaley, Grand Cru

Domaine Bovy

O'five
CAFÉ RESTAURANT | BAR

PANORAMA SUR LE LAC

