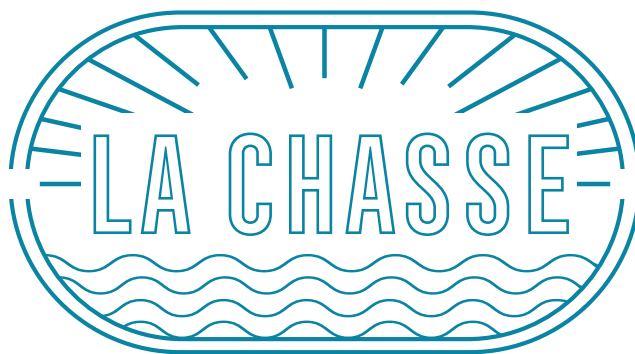


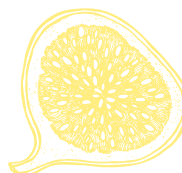
- ENTRÉE -

19.-

Tartare de cerf au graines de moutarde, choux mariné au cumin et figue séchée

Stag tartar with mustards seed, cumin marinated cabbage, dried figs

- PLATS -



55.-

Tournedos de chevreuil, purée de topinambour, sauce cassis et thym, champignons des bois aux herbes

Venison tournedos, Jerusalem artichoke puree, blackcurrant and thyme sauce, sautéed mushrooms

38.-

Tartare de cerf au graines de moutarde, choux mariné au cumin et figue séchée, frites et saladine

Stag tartar with mustards seed, cumin marinated cabbage, dried figs, fries and salad

23.-

Ragoût de lièvre, tagliatelle fraîches

Hare stew, fresh tagliatelle pasta

- DESSERT -

6.-

Crème brûlée aux poires pochées

Poached pears creme brûlée

- 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

