

## Les Entrées

<i>Salade verte</i>	9
<i>Velouté de courge, nuage de crème et chips de lard séché</i>	12
<i>Carpaccio de filets mignons de chevreuil au lard di Colonnata et chanterelles</i>	22
<i>Escalopes de foie gras de canard poêlées, poire et oignon caramélisés</i>	22
<i>Gnocchis maison au jambon fumé de sanglier, crème et bolets</i>	16

## Les Plats

<i>Gnocchis maison au jambon fumé de sanglier, crème et bolets</i>	24
<i>Suprême de perdreau aux choux, lardons et petits oignons, spätzlis</i>	34
<i>Désossée de selle de chevreuil, jus au miel, thym et airelles, spätzlis</i>	40
<i>Rack d'agneau miel et thym sur son foin pommes au four, petits légumes</i>	44
<i>Pintade des Landes rôtie au four, pommes de terre et petits légumes sautés</i>	36

*Provenance de nos viandes  
F - AU - NZ*

## Les Desserts

<i>Meringue glacée (vanille-fraise) et crème double de la Gruyère</i>	14
<i>Coupe vermicelles aux marrons meringue, glace vanille, crème double de la Gruyère</i>	14
<i>Moelleux au chocolat</i>	14
<i>Crème brûlée aux saveurs du moment</i>	12
<i>Sorbet abricot ou poire arrosé</i>	14

### Glaces artisanales

*Vanille, Chocolat, Mocca, Stracciatella*

### et Sorbets

*Abricot, Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Poire,*

*La Boule : 4*

*Supplément Chantilly ou Chocolat : 2*