

Menu "Cabane"

42€

Médillons de Foie Gras et son Chutney aux Fruits d'Hiver, Crumble aux Cèpes

Duck Foie Gras, Winter Fruits Chutney, Ceps Crumble

ou

Saumon Norvégien "Bomlo" Fumé, Crème de Raifort à l'Aneth, Cake au Citron Vert

Smoked Salmon from Norway, Horseradish and Dill Cream, Lime Cake

ou

Carpaccio de Cerf, Vinaigrette aux Airelles

Deer Carpaccio Marinated with Honey, Cranberries Vinaigrette

Suprême de Poulet Fermier aux Morilles et Vin Jaune

Farmed Chicken Breast with Morel and Yellow Wine Sauce

ou

Entrecôte "Herdshire" (300gr), Gratin Savoyard et Légumes (Supplément 5 €)

Nature ou Sauce au Choix: Poivre ou Béarnaise

Rib Eye Steack "Herdshire" Served With Potato Gratin and Vegetables (5 € in addition)

ou

Ombre Chevalier, Mousseline de Carotte à la Citronnelle et Beurre Blanc

Filet of Artic Char, Carrot Mash with Lemongrass, White Butter Sauce

Dessert au Choix dans la Carte

Dessert from the Current Dessert List

ou

Sélection de Fromages de notre Maître Affineur "Boujon"

Cheese Platter