

LES RIS CÔTES SAV

Entrées

CHAMPIGNONS SAUTÉS AUX HERBES FRAÎCHES PARFUMÉS À L'HUILE DE TRUFFE ET OEUF POCHÉ	19.50
CRÈME DE COURGE, CROÛTONS AUX HERBES ET NOIX DE MUSCADE	16.50

Plats

NOISETTE DE CHEVREUIL, RÉDUCTION AU VIN ROUGE	42.00
--	-------

LA CHASSE

RACK DE SANGLIER RÔTI AU BEURRE ET ROMARIN DANS SON JUS	32.00
FILET MIGNON DE CERF EN CROÛTE D'HERBES, SAUCE AU POIVRE CONCASSÉ	42.00
SELLE DE CHEVREUIL - min. 2 p.	p.p. 46.00

Garniture :

poires au vin rouge, pommes au safran, choux de Bruxelles, raisins, marrons, confiture d'airelles sauvages, spätzli	en suppl. 4.50
---	----------------

PIZZA CHASSE - CRÈME DE TRUFFE NOIRE, BOLETS ET VIANDE SÉCHÉE DE CERF	36.00
--	-------

Dessert

MERINGUE À LA DOUBLE CRÈME DE GRUYÈRE AUX FRUITS ROUGES	12.50
--	-------

Sélection de vins

HUMAGNE ROUGE, cuvée spéciale chasse, maison Gilliard	pot 50cl btl 75cl	35.00 45.00
DIOLINOIR Les Tonneliers Valais AOC, maison Gilliard - quantité limitée	btl 75cl	69.00

L'ABORDAGE
SPÉCIALITÉS
DU LAC
ET ITALIENNES
TERRASSE AU
BORD DU LAC
PARKING

AVENUE
DU LÉMAN 67
1025 ST-SULPICE
021 691 93 93

L'ABORDAGE
TAVERNE
RISTORANTE

TVA 7,7% comprise - sept 2020