

LE RETOUR DU CHASSEUR

Histoire De Commencer

Salade Landaise

Salades Diverses, Tomate, Foie Gras, Filet
De Canard Fumé, Gésier De Canard
Confit, Huile D'Olive Et Vinaigre
Balsamique
Entrée 18,90 Portion 28,50

Feuilleté Aux Champignons Frais Des Bois

Entrée 17,90 Portion 26,90
La Portion Garni De Riz Pilaf

Terrine De Foie Gras Au Confit De Figues Et Fleure De Sel

Saladine, Toasts Et Beurre
Entrée 19,90 Portion 28,90

Terrine De Gibier *Cumberland*

Saladine, Toasts, Et Beurre
Entrée 17,70 Portion 25,90

Tartare De Cerf Au Cognac

Saladine, Toasts, Et Beurre
Entrée 24,90 / Portion 34,50

Les Pâtes Fraîches & Le Gibier

Girasoli Aux Bolets

Pâtes Fraîches Farci aux Bolets, Oignons, Ail, Vin
Blanc, Bolets Et Crème Fraîche
27,90

Garganelli Aux Champignons Frais et Crème De Truffe Noire

Pâtes fraîches, Oignons, Ail, Vin Blanc,
Champignons Frais, Crème Fraîche Et
Crème De Truffe Noire
25,90

Gnocchi Aux Champignons Frais

Gnocchi, Oignons, Ail, Vin Blanc,
Champignons Frais Et Crème Fraîche
25,90

Tagliatelle Diana

Champignons, Emincé De Gibier, Demi Glace
De Chasse, Cognac, Crème, Ananas Et Aïrelles
26,50

Le Pizzaiolo Vous Propose

La Pizza Vieux Chasseur

Tomate, Mozzarella, Champignons Frais, Civet De Chevreuil, Lardons Et Origan
25,00

LE RETOUR DU CHASSEUR

Les Classiques

Toutes Nos Viandes Sont Servi Avec Une Garniture De Fruits Aux Airelles,
Marrons Glacés, Choux Rouges, Spaetzli Ou Nouilles

Civet De Chevreuil Della Nonna

Civet De Chevreuil, Garni Aux Lardons,
Champignons Et Croutons
31,00

Médallions De Chevreuil Au Poivre Rose

Médallions De Chevreuil Poêles, Cognac, Marinade
De Gibier, Demi Glace De Chasse, Poivre Rose,
Airelles Et Crème Fraîche
37,50

Filet De Faisan A La Vigneronne

Filet De Faisan Poêlées Et Flambées Au Cognac, Marinade, Jus De Gibier, Raisins Du Pays Et
Creme Fraîche
32,90

Entrecôte De Cerf (200Gr)

Aux Chanterelles

Entrecôte De Cerf Poêlée, Flambée Au Cognac,
Chanterelles, Jus De Gibier Et Crème Fraîche
36,00

Filet Mignon De Sanglier

Aux Pruneaux

Filet Mignon De Sanglier Poêle, Cognac,
Pruneaux, Demi Glace De Chasse, Airelles Et
Crème Fraîche
34,00

Fondue Du Braconnier

Bouillon Parfumé Au Gamay, Deux Sortes De Viande: **Cerf Et Sanglier**
4 Sauces Typiques Et Garniture De Chasse
Minimum 2 Personnes, Prix Par Personne:
37,90

Les Pierrades

Entrecôte De Cerf

Entrecôte De Cerf, Beurre Au Poivre Vert
Et Sa Garniture De Chasse
32,50

Filet Mignon De Sanglier 200gr

Filet Mignon De Sanglier, Beurre Au Poivre Vert
Et Sa Garniture De Chasse
33,90

Les Gourmandise D'Automne

Coupe "Vermicelles"

Vermicelles, Meringues, Chantilly
8,90

Tartelette aux Vermicelles

Sable Croustillant Farci de Vermicelles, Meringues
et Chantilly
10,90

Coupe "Nesselrod"

Glace Vanille, Meringue, Vermicelles, Chantilly
10,00

Crème Brulée Aux Châtaignes

10,00

Les Crus Du Mois

Humagne Rouge Sélection Prestige

Yann Comby A Chamoson

Le dl 5,90 / La Bt 50cl 31,00 / La Bt 75cl 39,90

Cornalin Rouge Sélection Excellence

Yann Comby A Chamoson

Bt de 50cl 34,00

Menu Vieux Chasseur



*Feuilleté Aux Champignons Frais
Des Bois*



*Civet De Chevreuil
*De La Nonna**

*Choux Rouges, Fruits Aux
Airelles Marrons Glaces
Nouilles Ou Spaetzli Maison*



*Crème Brulée
Aux Châtaignes*



*Minimum 2 Personnes
Prix: 50,00 Frs Par Personne*



Menu Du Braconnier



*Terrine De Cerf Aux Myrtilles
*Sauce Cumberland**



*Entrecote De Cerf 200gr
Aux Chanterelles
Choux Rouges, Fruits Aux
Airelles Marrons Glaces
Nouilles Ou Spaetzli Maison*



*Goupe *Vermicelles**



*Minimum 2 Personnes
Prix: 58,00 Frs Par Personne*

Restaurants La Nonna