

la Nonna

1920 Martigny

La Chasse



Histoire de Commencer



Salade Landaise 25.00/33.50

Salades Diverses, Tomate, Foie Gras Poelé, Filet De Canard Fumé, Gésier De Canard Confit, Huile D'Olive Et Vinaigre Balsamique

Feuillete aux Champignons frais 20.00/29.00

Garni de Riz Pilaf

Terrine de foie Gras Fait Maison 24.50/33.50

À La Confiture De Fruit Maison Et Fleure De Sel

Terrine de Gibier Fait Maison 19.00/28.00

Sauce Cumberland, Saladine, Toasts et Beurre

Tartare de Cerf au Cognac Fait maison 27.00/37.00

Garni: saladine, toastes et beurre

Fricassé de Champignons frais des Bois 20.00/29.00

Garni: riz pilaf

Pâtes Fraîches

Garganelli aux Champignons Frais 26.50

Pâtes fraîches, Oignons, Ail, Vin Blanc, Champignons Frais, Demi Glace De Chasse Et Crème Fraîche

Tagliatelle Gibier 27.50

Champignons, Emincé De Gibier, Demi Glace De Chasse, Cognac, Crème, Ananas Et Airelles

Gnocchi Gratinée aux Bolets 29.00

Gnocchi, Oignons, Vin Blanc, Bolets, Lardons, Demi Glace De Chasse Et Crème Fraîche



Le Pizzaiolo Vous Propose

Pizza Vieux Chasseur 25.00

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

Pizza Vieux Braconnier 25.00

Tomate, Mozzarella, Bolets,



La Nonna
1920 Martigny



Les Classiques

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

Civet De Chevreuil Della Nonna 35.00

Civet De Chevreuil, Garni Aux Lardons,
Champignons Et Croustons

Médallions De Chevreuil Grand Veneur 39.00

Médallions De Chevreuil Poêles, Cognac, Marinade
De Gibier, Demi Glace De Chasse, Sauce Grand
Veneur,
Airelles Et Crème Fraîche

Entrecôte De Cerf (200Gr) *Aux Chanterelles* 39.00

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

Filet Mignon De Sanglier *Aux Pruneaux* 38.00

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

Entrecote De Cerf Rossini 50.00

200gr, Dressé Sur Canapé De Pain Grillé, Une
Tranche De Foie Gras Et Nappé De Une Sauce aux
airelles

Brochette de Gibier aux 3 Viandes 45.00

Cerf, Chevreuil et sanglier, Sauce aux Bolets

Fondue Du Braconnier 40.00

Bouillon Parfumé Au Gamay, Deux Sortes De Viande:
Cerf Et Sanglier, 300gr par personne
4 Sauces Typiques Et Garniture De Chasse
Minimum 2 Personnes, Prix Par Personnes:



Les Pierrades

Entrecote de Cerf sur la Pierre 37.50

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

Filet Mignon de Sanglier sur la Pierre 37.50

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



Les Gourmandises

Coupe "Vermicelles" 12.50

Vermicelles, Glace Vanille, Meringues, Chantilly

Crème Brulée Aux Châtaignes 12.00

Tarte aux Pruneaux 9.50

Avec Glace Vanille

Allergies :

nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont
susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Provenances de nos viandes (Nos viandes proviennent D'Europe) :

Civet Chevreuil -CHE/EU, Escalopes De Chevreuil -AUT/CZE, Cailles CHE, Cerf ESP/AUT, Sanglier -ESP/AUT, Canard -FR

La Nonna
1920 Martigny

Les Crus Du Mois

Humagne Rouge Cave Comby, Chamoson



Domaine viticole
Cepages
Region
Style de vin
allergenes

Cave Comby Chamoson
Humagne rouge
Suisse / Valais / Chamoson
Swiss Valais
Contient: Sulfites

La Bouteille 75cl **43.50** **Le DL** **6.90**

Irrésistible Noir, Cave Comby, Chamoson



Domaine viticole
Cepages
Region
Style de vin
allergenes

Cave Comby Chamoson
Gamay, Pinot, Humagne et Ancellotta
Suisse / Valais / Chamoson
Swiss Valais
Contient: Sulfites

La Bouteille 75cl **38.00** **Le DL** **5.90**

La Nonna

1920 Martigny

Menus Degustations



La Nonna

1920 Martigny

Menu Vieux Chasseur

Feuillete aux Champignons frais



Civet De Chevreuil Della Nonna

Civet De Chevreuil, Garni Aux Lardons,
Champignons Et Croustons



Crème Brulée Aux Châtaignes



Minimum 2 Personnes
Prix: 59.50 Par Personne



Menu Du Braconnier

Terrine de Gibier Fait Maison

Sauce Cumberland, Saladine, Toasts et Beurre



Entrecôte De Cerf (200Gr) *Aux Chanterelles*

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



Tarte aux Pruneaux

Avec Glace Vanille



Minimum 2 Personnes
Prix: 66.50 Par Personne

