



LA TABLE DE L'ARGENTINE








Notre Chef vous invite à découvrir une cuisine épicurienne pour le plus grand plaisir des gourmets. Instinctive, audacieuse et subtile, elle provoque vos sens à chaque saison et éveille vos papilles à des saveurs inédites.

Carte d'Hiver


Nos Entrées

- | | | |
|--|--|------|
| ❖ Conchiglionis farcis au bœuf, enrobés dans un Tom-Kha, condiment tamarin | | 14.- |
| ❖ Saumon des Alpes, sêrac, crème raifort, condiment et pickles d'oignons | | 16.- |
| ❖ Foie gras façon pomme d'amour, fleur de betterave et chapelure Panko | | 18.- |
| ❖ Œuf parfait, crème de maïs et son jus rustique | | 12.- |
| ❖ Salade de saison et sa vinaigrette de moutarde à l'ancienne | | 9.- |

Nos Plats

- ❖ Pigeon cuit sur coffre, purée de maïs, arancini di fregola et son jus réglisse  24.-
- ❖ Pièce de bœuf du boucher, sauce à la bière artisanale de la région
Frites et légumes  31.-
- ❖ Tournedos de cerf, sauce forestière et son accompagnement de saison  39.-
- ❖ Truite de nos rivières façon meunière, sabayon aux agrumes, purée de brocolis
au combawa, légumes de saison  25.-
- ❖ **Notre must** (dès 2 personnes) par personne  26.-
Bœuf Bourguignon dans son caquelon et son écrasée de pommes de terre vitelotte


Notre Menu Découverte

- ❖ Selon les inspirations du Chef, composé de 2 entrées, d'un plat et d'un dessert  62.-

Le Grand Classique de la Maison (dès 2 personnes) par personne 42.-

- ❖ Caquelon d'hiver de l'Argentine
Fondue chinoise 3 viandes (volaille, bœuf, porc) 250gr de viande
3 sauces maison, frites maison
Supplément de viande par 100gr 9.50

Suggestions pour les Enfants

- ❖ Saumon des Alpes 22.-
- ❖ Cordon bleu de Poulet maison et ses frites  16.-
- ❖ Risotto de Fregola  14.-

