

# Chanterelles / Truffes noires d'Ete



*entrée*                      *plat*

## *La salade de saison*

*aux chanterelles - lardons - croûtons*

16.20

23.80



## *Le carpaccio de bœuf*

*à l'huile extra vierge et chanterelles tièdes*

80 gr

23.50

120 gr

34.50



*à la râpée de truffes noires*

25.00

36.00

*son huile aromatisée et gnocchi de truffes tièdes*

## *La crème de chanterelles*

9.80



## *Le risotto*

*aux chanterelles*

17.40

25.00

*aux truffes noires d'été*

21.20

30.20



## *Les nouilles frisées maison*

*à la crème de chanterelles*

18.50

27.50

*à la crème de truffes noires d'été*

21.90

31.20

## *Les gnocchi de pommes de terre maison*

22.10

31.50

*à la truffe noire d'été*

*sauce vin rouge / lamelles de truffes légumes*



## *Les médaillons de ris de veau sautés*

24.20

40.20

*sur chanterelles à la crème*

*et râpée de truffes noires d'été*

*pommes Lorette / légumes*

## *L'émincé de veau aux chanterelles à la crème*



40.50

*rösti dorés / légumes*

## *Les lamelles d'entrecôte d'agneau rosées*

42.00

*sur fine ratatouille*

*et chanterelles sautées à l'aceto balsamico*

*pommes Lorette ou gratin dauphinois*

## *La pizza forestière*

24.10

*tomate - mozzarella - chanterelles - lardons - œuf*

Provenances : lard CH / ris de veau CH / veau CH / agneau AUS / carpaccio de bœuf CH / chanterelles import / truffes I