

# ***LA CHASSE***

## ***2018***



***Hostellerie du 16ème siècle***  
***Christophe et Margreth Decurtins***  
***Place du Marché***  
***1260 Nyon***  
***Tél: 022 994 88 00***

# Les Potages et Entrées

**LE CAPPUCCINO DE COURGE AU CURRY** Fr. 9.50

**LE FILET DE FAISAN RÔTI  
SUR SALADE CROQUANTE  
PARFUMÉ AU VINAIGRE DE FRAMBOISE** Fr. 14.50

**LES TORTELLI CHASSEUR  
FARCIS À LA VIANDE DE CERF  
SUR LIT DE BOLETS À LA CRÈME** Fr. 15.50

**LA TERRINE DE GIBIER  
GARNIE DE SALADE DE SAISON  
ET VINAIGRETTE AU SIROP D'ÉRABLE** Fr. 15.50

## Dès 2 Personnes



**LA SELLE DE CHEVREUIL « GRAND VENEUR »**

**GARNIE DE MARRONS, POIRE POCHEE,  
CHOUX ROUGE, CHOUX DE BRUXELLES,  
RAISINS, SPAETZLI FRAIS MAISON  
ET CONFITURE D'AIRELLES**



**p.p. Fr. 57.00**

# Les Spécialités et Plats Principaux

- LE CIVET DE CHEVREUIL « GRAND-MERE »**  
GARNI DE LARDONS, PETITS OIGNONS ET CROÛTONS,  
SERVI DE SPAETZLI AU BEURRE, CHOUX ROUGE  
ET MARRONS Fr. 29.50
- LES NOISETTES DE CHEVREUIL « VIGNERON »**  
TENDRES ESCALOPES APRETEES SELON UNE VIEILLE  
RECETTE GRISONNE, A LA CREME ET COGNAC Fr. 39.50
- LE FILET MIGNON DE CERF « ST.-GOTTHARD»**  
ACCOMPAGNE D'UNE DELICIEUSE SAUCE AUX  
CHANTERELLES Fr. 41.00
- LE FILET MIGNON DE SANGLIER, SAUCE POIVRADE**  
Fr. 39.50

*toutes les assiettes sont garnies de spätzli frais maison ou tagliatelle au beurre, choux rouge, choux de Bruxelles, raisins, poire pochée, marrons et confiture d'airelles*

## Les Desserts

- LE TIRAMISU POIRE-CHATAIGNE** Fr. 10.00
- LE CARPACCIO D'ORANGE AUX EPICES  
ET SON SORBET** Fr. 10.00
- LES VERMICELLES**  
( MERINGUE, VERMICELLES, CHANTILLY ) Fr. 9.50
- LA CREME BRÛLEE AUX FIGUES** Fr. 9.00

# ***Viñalba Malbec Touriga Nacional Reserva 2016***

*Cépages : Malbec 80%, Touriga Nacional 20%*

***La bte***                      ***sfr. 47.00***  
***Le dl***                         ***sfr. 6.80***

***Le vignoble se situe en partie dans les meilleures aires de production de Mendoza.***

***La cave a été construite à Vistalba-Lujan à 18 km du nord de Mendoza à une altitude de 1150m. Elle est entourée de 37 hectares de vignes de Malbec.***



## ***Note de dégustation :***

***Robe :***                      ***Rouge rubis profonde***

***Bouquet :***                ***Arômes floraux de violette et de rose, de fruits noirs (mûres), de baies rouges***

***Palais :***                    ***Intense, riche, tannins souples et soyeux***

***Spécificités :*** ***Le vin est en partie élevé pendant 12 mois en barriques ( 60%)***



TVA REGLEMENTAIRE INCLUSE