

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