

RESTAURANT DES TROIS SUISSES

La chasse chez Victor /Provenance :Suisse-Europe

Entrée :

Terrine de chevreuil « garnie » 15.-

Sauté de champignons de saison «à l'ancienne» 16.-

Plat principal :

Selle de chevreuil « Trois Suisses » min 2 per. p/p 62.-

Noisettes de chevreuil « Trois Suisses » 48.-

Médallions d' entrecôte de marcassin sautés aux girolles de saison
41.-

Médallions de filet de cerf aux parfums d'automne
49.-

..... «Nos plats sont servis
avec salade et sa garniture traditionnelle».....



Dessert :

Baies rouges chaudes , glacées à la vanille 10.-

Glace d'Automne au coulis de fruits sauvages
et purée de marrons 10.-

Griottes au kirsch (dénoyautées) 12.-

Bon appétit

TVA 7,7% incluse

La cave

Suggestions d'Automne

La Mondeuse noire

Chardonne-Lavaux AOC

J.F.Cossy

Prix : 70 cl 52.-

Le fruit de la Mondeuse noire a la particularité d'une saveur astringente.

Des arômes de truffe, de pruneau, de griotte ou de cassis surprennent les amateurs à leur dégustation. Demande d'accompagner les viandes sauvages.

Noir de Bacch Assemblage

Chardonne-Lavaux AOC

Fabrice Neyroud

prix : 70cl 55.-

Cet assemblage se pare d'une robe intense violacée-pourpre .Il exalte des arômes puissants de fruits noirs , myrtille et cerise... Bouche riche et structurée ,avec des tanins fermes et soyeux . UN vin viril et puissant , qui s'accord avec des mets d'Automne.

Galotta « Barrique »

St.-Saphorin-Lavaux AOC

J.F.Morel

prix : 70cl 65.-

Ce cépage donne un vin très élégant au fruit chaleureux,grande complexité avec des arômes de griottes,des baies de genévrier,de menthe et cèdre. Acidité vive en harmonie avec les tanins veloutés et une longue finale savoureuse .Se marie bien avec la selle de chevreuil.

Humagne Rouge « La Chassenarde »

Valais AOC

Les Fils Maye SA Prix : 50cl 39.- / 75cl 56.-

Dans le meilleur style du cépage, cette Humagne Rouge nous offre un vin d'une fraîcheur délicieuse, au charme savoureux. Vive, elle nous fait respirer les fleurs et les baies sauvages, ainsi que des arômes de pruneau sec.

Les mariages : Fricassée de champignons, gibier, fromages, etc.

Humagne Rouge « Tresors de Famille » prix :75cl 52.-

Gilliard

Valais AOC

Cette Humagne répond à tous ses désirs et il en résulte un vin d'une grande noblesse. Son bouquet de fruits rouges confits et de fumé côtoie des sensations d'alpage qui lui confère un petit brin de rustique. La vinification exalte son côté terroir et assouplit les tanins.

Les mariages : Gibier, viandes en civet, agneau, fromages, etc.

Syrah Tonneliers ou Antarès Assemblage Tonneliers

Gilliard Valais AOC Magnum(150cl) Prix : 125.-

Deux Tonneliers puissants et aromatiques .la vinification en barrique neuve exalte son côté terroir avec des tanins soyeux.

Les mariages : Gibier,civet,viandes rouges,fromages,etc.