

# Hunter's Grill

## Premier Service

### Entrées

Déclinaison de poissons fumés et marinés, beurre, citron, crème d'herbes  
Terrine de lotte, mayonnaise, sauce cocktail, citron  
Foie gras de canard, confit d'oignons rouges et brioche

### Assortiment de verrines :

Salade de crevettes, mangue et agrumes - Saint-Jacques marinées, wakamé,  
Viande des grisons, légumes marinés à l'huile de truffe  
Salade gourmande, magret fumé et huile de noix  
Panna cotta d'avocat, tartare de tomates, crème au paprika  
Assortiment de charcuteries, cornichons, oignons blancs  
Terrine de gibier  
Bar à salades (salade, tomates, asperges vertes, artichauts marinés,  
bâtonnets de carottes, chou-fleur, croûtons, féta, olives)  
Assortiment de salades composées  
Saumon en Bellevue

### Le banc de fruits de mer

Langoustines, crevettes roses, bulots, huîtres, crevettes grises, pinces de tourteaux

### Plats

À la tranche : Entrecôte, sauce périgourdine  
Quasi de veau rôti, morilles, pâtes fraîches  
Fondant de chapon farci aux cèpes, endives braisées  
Médaillon de lotte au chorizo, risotto crémeux aux petits légumes  
Boudin truffé à la normande, écrasée de pommes de terre et châtaignes  
Filet de canette aux canneberges et sirop d'érable, haricots verts au beurre d'ail  
Sauté de gibier, gratin de pommes de terre au Comté  
Panciotti aux Saint-Jacques et écrevisses, sauce crustacés  
Cabillaud, crème d'asperges vertes, poêlée de légumes  
Cannelloni végétarien, coulis de poivrons

### Fromages

Sélection de fromages affinés

### Desserts

Assortiment de desserts du Nouvel An - Corbeille de fruits - Café

### Boissons Adulte

1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

#### Vin blanc

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne  
ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

#### Vin rouge

Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception  
ou Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter

### Buffet enfant

Cordon bleu - Poisson pané - Pommes rösti étoiles - Tagliatelles, sauce tomate  
Haricots verts - Mini Cheeseburger

### Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats,  
n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

# Hunter's Grill

## Deuxième Service

### Entrées

Déclinaison de poissons fumés et marinés, beurre, citron, crème d'herbes  
Terrine de lotte, mayonnaise, sauce cocktail, citron  
Foie gras de canard, confit d'oignons rouges et brioche

#### Assortiment de verrines :

Salade de crevettes, mangue et agrumes - Saint-Jacques marinées, wakamé  
Viande des grisons, légumes marinés à l'huile de truffe - Salade gourmande, magret fumé et huile de noix  
Panna cotta d'avocat, tartare de tomates, crème de paprika - Homard Arlequin et perles d'agrumes  
Assortiment de charcuteries, cornichons, oignons blancs

Terrine de gibier

Bar à salades (salade, tomates, asperges vertes, artichauts marinés, bâtonnets de carottes,  
chou-fleur, croûtons, féta, olives)  
Assortiment de salades composées  
Saumon en Bellevue

### Le banc de fruits de mer

Langoustines, crevettes roses, bulots, huîtres, crevettes grises, pincés de tourteaux

### Plats

À la tranche : Entrecôte, sauce périgourdine

Quasi de veau rôti, morilles, pâtes fraîches

Fondant de chapon farci aux cèpes, endives braisées

Médaille de lotte au chorizo, risotto crémeux aux petits légumes

Boudin truffé à la normande, écrasée de pommes de terre et châtaignes

Filet de canette aux canneberges et sirop d'érable, haricots verts au beurre d'ail

Sauté de gibier, gratin de pommes de terre au Comté

Cabillaud, crème d'asperges vertes, poêlée de légumes

Gambas au safran, gnocchi à l'encre de seiche

Panciotti de Saint-Jacques et écrevisses, sauce crustacés

Cannelloni végétarien, coulis de poivron

### Fromages

Sélection de fromages affinés

### Desserts

Sélection de desserts du Nouvel An - Corbeille de fruits - Fontaine de chocolat - Café

### Boissons Adulte

1 coupe de champagne et 1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

#### Champagne

Tsarine Cuvée Premium

#### Vin blanc

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne

ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

#### Vin rouge

Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception

ou Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter

### Buffet enfant

Cordon bleu - Poisson pané - Pommes rôsti étoiles -

Tagliatelles, sauce tomate - Haricots verts - Mini Cheeseburger

### Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats,  
n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant