

ENTREES CHASSE

		<u>Plat :</u>
Mesclun de salade au raisin blanc et légume croquant, copeau de jambon cru de sanglier	14.-	28.-
Terrine de faisan « maison », marmelade de coing au poivre rose	16.-	32.-
Carpaccio de filet mignon de cerf fumé au romarin, olive noire, cerfeuil, et vinaigrette tranchée aux aïelles	18.-	36.-

ENTREES

Mesclun de salade aux légumes croquants	9.-	
Salade d'endive aux noix, sauce française	9.-	
Velouté de courge à l'huile de pistache, crème fouettée	12.-	
Soupe de poisson de roche, croûtons aillés et rouille	15.-	
Parmesane de rougets aux aubergines et citron confit, pesto et mesclun de salade	15.-	28.-
Tartare de daurade à la poutargue, citron vert et mesclun de salade	15.-	28.-

PATES & RISOTTO

Risotto à la courge et marjolaine		26.-
Risotto noir aux seiches persillées, sauce vierge		28.-
Paccheri aux anchois frais marinés, sauce tomate au citron confit		26.-
Tortellone farcis au lièvre, jus réduit aux baies de genièvre		28.-

POISSONS

Filet de loup de mer à la plancha, écrasé de pomme de terre au citron confit, coco en persillade		37.-
Noix de Saint-Jacques à la plancha, polenta crémeuse de maïs noir, courge sautée au pignon de pin et thym citron		39.-
Bouillabaisse façon « Oustau »		42.-

PLATS CHASSE

Civet de chevreuil, légumes à la vapeur et oignon grelot 32.-

Carré de cerf en croûte de tomate et coing, garniture chasse, sauce poivrade 42.-

Médailon de chevreuil rôti, garniture chasse, sauce poivrade 48.-

Garniture chasse : Figue et polenta aux aïelles rôties, poire à Botzi, chou rouge braisé, purée de cerfeuil tubéreux, poêlée de spätzli, courge, châtaigne et champignons des bois

VIANDES

Tartare de bœuf à la provençale, frites maison au romarin, toast, salade mesclun 34.-

Suprême de pintade fermière rôtie, écrasé de topinambour au cerfeuil, chanterelle d'automne en persillade 35.-

Ris de veau rôti à la sarriette, oignon confit, pomme de terre grenaille, tomate séchée et champignons des bois 37.-

Faux-filet de bœuf rôti, écrasé de pomme de terre au basilic échalotte confite, poêlée de champignons des bois 39.-

Toutes nos garnitures peuvent être remplacées par : frites maison ou pâtes fraîches

FROMAGES & DESSERTS

*Assiette de fromage, chutney de figue
Roquefort, Comté, Buchette de chèvre de Forel* 12.-

Crème brûlée au marron 10.-

Paris-brest au « Toblerone » 12.-

Moelleux au chocolat, cœur fondant à la marmelade de framboise, glace vanille 12.-

Baba au rhum, marmelade à la mangue et fruits de la passion, crème légère vanillée 14.-

Café gourmand 12.-

L'Oustau « maison, auberge » en provençal

Origine des viandes : chevreuil : Autriche, cerf : Nouvelle-Zélande
faisan : Ecosse, bœuf : Suisse, pintade : France