



MONTREUX JAZZ CAFÉ

LA CHASSE

THE HUNTING SEASON

par notre Chef Edouard Boudet

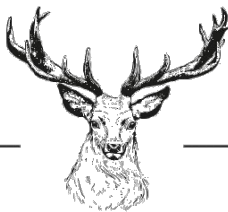
by our Chef Edouard Boudet

Velouté de châtaignes, chanterelles et
brisures de marrons 15
*Chestnuts cream, chanterelles and
chopped chestnuts*

Ragout de cèpes et lard aux herbes,
crème au vin jaune, servi avec une
cuchaule tiède 26
*Porcini mushrooms ragout and bacon
with herbs, yellow wine cream, served
with a warm cuchaule brioche*

Selle de chevreuil
pour 1,2 ou 3 personnes
sauce au gin, coing confit, chou rouge,
marrons, choux de Bruxelles,
poire à Botzi et spätzli 65 p.p.
*Deer saddle for 1, 2 or 3 persons with
gin sauce, candied quince, red cabbage,
chestnuts, Brussels sprouts, Botzi pear
and spätzli*

Tournedos de cerf, sauce au Banyuls,
légumes d'automne et purée de
potimarron 60
*Venison tournedos with Banyuls sauce,
autumn vegetables and squash purée*



LE VIN

THE WINE

Pour accompagner « La chasse »

notre sommelier a sélectionné :

*For the wine pairing with the "Hunting
season" our sommelier selected:*

| | 1dl | Btl |
|--|-------|-----|
| Cabernet de Chamoson J. D. Favre, 2013/15 | 12.5 | 85 |
| Brancaia Tre IGT Toscana 2015 | 10.50 | 70 |