

Le vin coule,
La cuisine chante
Et tout va bien au Buffet

Le Buffet De La Gare

St-Pierre-De-Clages

Cuisine de saison -Esprit bistrot- Saveurs locales

Ici on mange bien
On rit fort
Et on oublie l'heure du train

ENTRÉES

Salade du buffet de la gare	9.-
Os à moelle, pain grillé et fleur de sel	17.-
Terrine de foie gras maison chutney et toasts	18.-
Salade de chèvre chaud à l'huile de truffe et noix	17.-

LES INCONTOURNABLES

Le Chamosard (pain, fromage de Loutze, jambon cru, poire rôti et oignons confit	28.-
Boudin noir aux pommes	33.-
Rognons de veau moutarde à l'ancienne	36.-
Entrecôte de la gare beurre maison servi sur plat avec ses frites	42.-
Poulet fermier aux morilles et vin jaune	36.-
Tagliatelle aux morilles	28.-

LA CHASSE A CLAUDE

Terrine de chevreuil et son cœur de foie gras	17.-
Crème de courge, noisettes torréfiées	16.-
Civet de chevreuil façon grand-mère	39.-
Selle de chevreuil rôti et sa réduction de cornalin	
et cacao minimum 2 pers	52.-
Tournedos de Biche	44.-
La chasse est servie avec ses garnitures	



26.-

DESSERTS

Carpaccio d'ananas sorbet citron de Sicile	12.-
Crème brûlée à la vanille	12.-
Mousse au chocolat noir	11.-

Nos desserts sont faits maison, la gourmandise c'est VOUS