

Le Feu Ancien



Entrees

- Poulet Feu ☀☀ €24
Does ailes de Poulet avec la Sauce Feu
- Pain de Friture €27
Le pain amerindien avec votre choix de lignonberries, mures bleues, airelles, mures rouges, myrtilles, groseilles a maquereau, framboises noires, ou des champignons avec du miel
le miel des airelles
le miel des mures
- Pain du Maïs €19
- Croquettes (de Crabe) €29
La viande du crabe royaux d'Alaska ou du crabe bleu
- Carpaccio du Phoque €37
Servi avec de citron et du menthe

Salades

- Salade Amerindien €18
Salade airelles avec du miel et des noyer concassees. Servi avec du menthe.
- Salade de Jardin €12
- Salade Mexicaine ☀ €13
Maïs, les haricots, les tomates et les poivrons.

Plats Principaux

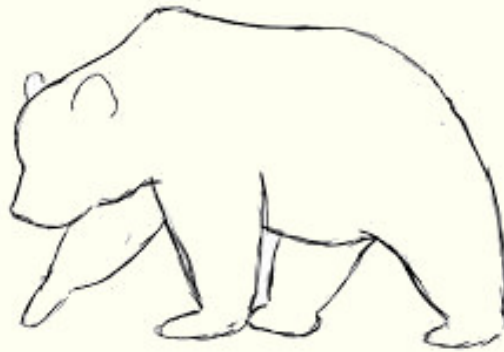
Saumon	€29
<i>Rôti dans un four en pierre sur un feu de cedar et garni à l'orange.</i>	
Steak de la Bison	€38
<i>Medallion de bison farcie aux bleuets et framboises et incrusté avec d'arachides, surmonté d'une sauce mole.</i>	
Côtelettes de la Bison	€25
<i>Votre choix des côtes levées ou des côtes courts</i>	
Steak de la Venaison	€41
Jambes du Crabe	€43
<i>Les jambes d'un crabe royal d'Alaska, trempé dans une sauce aioli et délicatement parsemé de persil et basilic.</i>	
Saucisson du Alligator	€62
<i>Servi avec un sauce canneberges et du patates</i>	

Soupes

Soupe Venaison	€21
<i>La soupe cuisiné avec des os et de la viande du cerf et des</i>	
Ragout de la Bison	€28
<i>Le ragout avec le jarret de la bison,</i>	
Ragout Amerindien	€36
<i>Un ragout avec du venaison, de la bison, et du riz</i>	

Spécialités

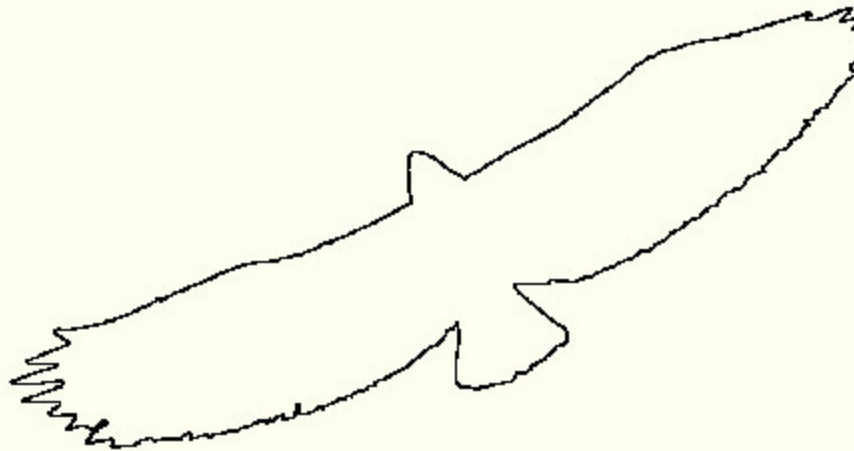
Les prix dépendent sur des prix du marché



Ours Noir

(~ €3.200)

**Doit être pendant la saison de chasse américain. Un chasseur est envoyé en Amérique pendant la saison de chasse pour piéger et tuer un ours noir spécialement pour vous. Vous donner le choix de la coupe. Nous avons ensuite préparons avec le safran et les flocons d'or, l'arroser avec le sirop d'érable et le furetir avec votre choix de canneberges, bleuets, fraises, framboises et mûres.*



Pygargue à tête blanche

(~ €65.000)

Une tribu amérindienne qui a été donné l'autorisation par le gouvernement américain pour chasser les aigles permettra de suivre et de piéger un. Il sera embarqué dans les 4 heures de préserver le goût, puis assaisonné avec le poivre de Cayenne et piments jalapeno.

Vin

<i>Georges et Henri Jayer Échezeaux Grand Cru</i>	€3,824
<i>Domaine de la Romanée-Conti Montrachet Grand Cru</i>	€2,293
<i>Domaine Georges & Christophe Roumier Musigny Grand Cru</i>	€5,068
<i>Domaine Leroy Musigny Grand Cru</i>	€5,332
<i>Joh. Jos. Prüm Riesling Wehlener Sonnenuhr Trockenbeerenauslese</i>	€5,666
<i>Domaine Leflaive Montrachet Grand Cru</i>	€5,010
<i>Egon Müller-Scharzhof, Scharzhofberger Riesling Trockenbeerenauslese</i>	€5,407
<i>Henri Jayer, Cros-Parantoux, Vosne-Romanée Premier Cru</i>	€7,887
<i>Domaine de la Romanée-Conti, Romanée-Conti Grand Cru</i>	€3,528
<i>Henri Jayer Richesbourg Grand Cru</i>	€16,671