

1165 ALLAMAN VD

Rolle 5 – Morges 10

B5

**DU CHASSEUR**


Route Suisse 6

+41 21 807 30 73

info@restaurantduchasseur.ch

www.restaurantduchasseur.ch

Marcelo et Monica Fernandez

 *mardi, mercredi dès 18 h; deux semaines à Noël/Nouvel-An, deux à fin juillet/début août*
L 48.–/90.–, S 60.–/100.–
à la carte 47.–/100.–

Dans cette maison de briques rouges, Monica Fernandez veille sur la salle avec prévenance, pendant que son époux Marcelo, natif de Buenos Aires, s'affaire aux fourneaux ou devant la cheminée.

La riche carte de belles pièces de bœuf importées d'Argentine ravit les carnivores. La viande, parfaite, est accompagnée de la fameuse sauce chimichurri maison (une quinzaine d'épices savamment dosées). A l'automne, on vient de loin pour déguster les plats de chasse tels que le lièvre de Patagonie servi avec des patates douces et une sauce à la grenade.

En entrée, les savoureuses empanadas (rissoles), la salade de gambas ou la salade de magret de canard enthousiasment les convives, de même que les véritables chorizos de fabrication artisanale ou le saumon mariné. Le chef apprête les poissons fraîchement livrés par le pêcheur du coin.

Les desserts sont simples, à l'instar des glaces accompagnées de confiture de lait ou de la délicieuse salade de kiwis d'Allaman relevée au sauternes.

39

La carte des vins riche de plus de trois cents appellations parachève l'invitation au voyage: on y trouve les meilleurs producteurs argentins.
