

ENTRÉES

VELOUTÉ DE COURGE « MUSCADE » - CRÈME & POIVRE DE TASMANIE	9.-
CRÈME DE CHAMPIGNONS DES BOIS - FOIE GRAS POÊLÉ ET ÉCLATS DE CHÂTAIGNES	14.-
TERRINE DE GIBIER « MAISON » À L'ARMAGNAC – RACINE ROUGE & COMPOTÉE DE BUTTERNUT AU PIMENT D'ESPELETTE	18.-
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS EN PERSILLADE – CROUSTILLANT À LA CONFITURE DE FIGUES	16.-
SALADE AUTOMNALE DU TILLEUL (SALADE-POIRE-VIANDE FUMÉE DE CHASSE CHAMPIGNONS-NOIX & CROÛTONS DE CUCHAULE-VINAIGRETTE AU MIEL)	14.-

VIANDES & VOLAILLES

CIVET DE CERF «GRAND VENEUR » AUX RAISINS ET AUX AMANDES	36.-
SELLE ROYALE DE CHEVREUIL AUX COINGS, EN 2 SERVICES (MIN. 2 PERS.) (EN SEMAINE, SERVI UNIQUEMENT LE SOIR)	57.-
MÉDAILLONS DE CHEVREUIL POÊLÉS - SAUCE CHASSE AU CASSIS	43.-
SUPRÊME DE FAISAN DORÉ SUR PEAU – JUS COURT À LA MOUTARDE DE BÉNICHON « MAISON »	36.-
GARNITURE CHASSE : SPÄTZLIS « MAISON » – CHOIX ROUGES – CHOIX DE BRUXELLES – MARRONS GLACÉS – POIRE À BOTZI ET CONFITURE D'AIRESSES	
PAVÉ DE BŒUF - SAUCE AU PINOT NOIR POMMES AU ROMARIN – PURÉE DE POTIRON	44.-
MIGNONS DE PORC LARDÉS – CRÈME À LA MOUTARDE DE MEAUX NOUILLETES – FANTAISIE DE LÉGUMES	36.-

POISSON

FILET DE BAR SNACKÉ – HUILE VIERGE À LA PROVENCALE

RIZ SAUVAGE - LÉGUMES GLACÉS

36.-

VÉGÉTARIEN

POÊLÉE DE SPÄTZLIS « MAISON » - GARNITURE CHASSE

26.-

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS (SERVI LE MIDI)

12.-

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS (SERVI LE SOIR LE WEEK-END)

14.-

DESSERTS

MARBRÉ GLACÉ AU VIN CUIT - COMPOTÉE DE PRUNEAUX

13.-

MILLEFEUILLE REVISITÉ À LA CRÈME LÉGÈRE DE MARRON & MÛRES

15.-

CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE TONKA – PETITS FRUITS

12.-

SORBET PRUNEAUX* ARROSÉ

10.50

SORBET CITRON* ARROSÉ DE LIMONCELLO

10.50

DÈS 8 PERSONNES, C'EST AVEC PLAISIR QUE NOUS VOUS CONSEILLERONS POUR UN MENU POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

LES METS PROPOSÉS SUR CETTE CARTE ET QUI NE SONT PAS SIGNALÉS PAR UN ASTÉRISQUE (*) SONT ENTIÈREMENT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS ET DE PRODUITS TRADITIONNELS EN CUISINE SELON LES CRITÈRES DU LABEL FAIT MAISON ÉTABLI PAR LA FÉDÉRATION ROMANDE DES CONSOMMATEURS (FRC), GASTROSUISSE, LA SEMAINE DU GOÛT ET SLOWFOOD.

SUR DEMANDE, NOS COLLABORATEURS VOUS DONNERONT VOLONTIERS DES INFORMATIONS SUR LES METS QUI PEUVENT DÉCLENCHER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES





NOTRE MENU DÉGUSTATION CHASSE



VELOUTÉ DE COURGE « MUSCADE »
CRÈME & PIMENT D'ESPELETTE

TERRINE DE GIBIER « MAISON » À L'ARMAGNAC
RACINE ROUGE À L'HUILE DE NOISETTES & CHUTNEY DE BUTTERNUT

MÉDAILLONS DE CHEVREUIL POÊLÉS
SAUCE AU CASSIS
SPÄTZLIS « MAISON »
GARNITURE CHASSE

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

OU

PARFAIT GLACÉ AU SIROP D'ÉRABLE
ET SA COMPOTÉE TIÈDE DE PRUNEAUX

MENU COMPLET / 78.-
MENU SANS VELOUTÉ / 69.-

LES METS PROPOSÉS SUR CETTE CARTE ET QUI NE SONT PAS SIGNALÉS PAR UN ASTÉRISQUE (*) SONT ENTIÈREMENT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS ET DE PRODUITS TRADITIONNELS EN CUISINE SELON LES CRITÈRES DU LABEL FAIT MAISON ÉTABLI PAR LA FÉDÉRATION ROMANDE DES CONSOMMATEURS (FRC), GASTROSUISSE, LA SEMAINE DU GOÛT ET SLOWFOOD.

