

## Carte du soir / Automne 2020

### « Label Fait Maison »

#### 100 % maison :

« Les mets proposés sur cette carte 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 Slow Food. »

#### Avec des astérisques :

« 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 Slow Food. »

## Carte du soir / automne 2020 – La Chasse « autrement »

### Les plats « Faites maison » : Les entrées

Velouté de courge aux éclats de marrons,  
Émulsions à l'aneth et rasade de citron vert.  
16.-

Terrine de faisane aux raisins de Corinthe, noisette grillée,  
Poivre de Kampot et confiture de figues, pain brioché toasté.  
25.-

Marbré de foie gras de canard et d'oie mi-cuit, parfumé à l'abricotine,  
Gelée de Gewurztraminer d'Alsace, pain brioché toasté.  
28.-

### Les plats « Faites maison » : Poisson et viandes

Civet de biche et sauce et au chocolat noir 72% mijoté au Gamaret et Garanoir,  
Carotte, échalote et ail, spätzlis du Chef aux légumes.  
36.-

Entrecôte de cerf Royal à la poêle, sauce au cynorhodon et anis étoilé,  
Spätzlis du Chef aux légumes, chou frisé sauté et poire de Bevaix caramélisée.  
42.-

Filet de sanglier frais, sauce à l'échalote compotée et épicée,  
Spätzlis du Chef aux légumes, chou frisé sauté et poire de Bevaix caramélisée.  
45.-

### Les plats « Faites maison » : Desserts

Le Roi du marron en dessert, la Torche aux marrons meringuée,  
Et sa crème Chantilly maison.  
18.-

### **Menu chasse 3 plats à 75.- :**

Terrine de faisan aux raisins de Corinthe, noisette grillée,  
Poivre de Kampot et confiture de figues, pain brioché toasté.

++++

Civet de biche et sauce et au chocolat noir 72% mijoté au Gamaret et Garanoir,  
Carotte, échalote et ail, spätzlis du Chef aux légumes.

++++

Le Roi du marron en dessert, la Torche aux marrons meringuée,  
Et sa crème Chantilly maison.

### **Suggestions de vins pour ce menu :**

Château Gourdon, Côtes-du-Rhône, Fontaines du Sud 2019, 8.-/dl

Château Laulerie, Comtesse de Ségur, Merlot-Malbec en fût de chêne, 2018, 8.-/dl

Pinot gris du Domaine de Montmollin, Auvernier 2018, 7.-/dl

**ALLERGIES** : Nous sommes à l'écoute. Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.