



# Carte Côté Salle à manger

## Menu d'affaire 44.-

*Servi le midi uniquement*

Salade maraîchère

\*\*\*

T-Bone de sanglier et son jus corsé

*Spaetzli – Garniture automnale*

\*\*\*

Fraîcheur de sorbet



## Menu 3 plats à 62.-

Truite, courge, airelles

\*\*\*

Le veau, riz vénéré, pommes cidre

\*\*\*

Comme un snickers

## Menu découverte

Notre chef se fera un plaisir de vous concocter un menu selon les saisons et nos producteurs

*Vos allergies vous seront demandées durant la prise de commande*

*Servi le soir uniquement*

- Menu découverte en 2 temps 54.-
- Menu découverte en 3 temps 69.-
- Menu découverte en 4 temps 84.-



***Nous vous proposons notre spécialité, le cœur de selle de chevreuil royale en plat avec un supplément de 14.- par personne – min. 2 personnes***

Nous pouvons vous proposer une ardoise de fromages

3 fromages 9.-

5 fromages 14.-

*Provenances :*

*Gibier – Suisse / Europe*

*Veau – Suisse*

*Truite – Suisse / Italie*

*Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH*





# Carte Côté Brasserie

Tous les midis du mardi au vendredi, des suggestions vous sont proposées

## Entrées

- Salade maraichère 7.-
- Crèmeux de courge parfumé à la noix 10.-
- La truite et potimarron 14.-
- Tartare de cerf à la poire et aux airelles 16.-
- La surprise de Pascal version automnale



## Plats

- Le burger de cerf en mode chasseur 22.-  
*Pain signé Cédric Pilloud*
- T-Bone de sanglier 200gr 26.-
- Jus corsé de gibier 400gr 42.-
- Civet de joue de marcassin 28.-
- À l'ancienne comme mon grand-père l'aimait*
- Souris de cerf confite 7 heures 28.-  
*Aux épices*
- Le veau en mode bretonne 34.-
- Cœur de selle de chevreuil « la spécialité » 48.-  
*Minimum 2 personnes*

## Desserts

- Trilogie de glaces et sorbets 11.-
- Comme un snickers 14.-
- Dessert surprise 14.-



Pour les gastronomes en culottes courtes, tous nos plats sont à moitié prix  
(pas valable pour le burger)

Si vous avez des allergies, n'hésitez pas à nous les communiquer et nous nous ferons un plaisir de vous cuisiner des mets pour vous satisfaire

*Provenances :*  
Gibier – Suisse / Europe  
Veau – Suisse  
Truite – Suisse / Italie

*Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH*  
*\*Hors label Fait maison*

