

NOS ENTRÉES :

- *L'œuf parfait fermier*, purée émulsionnée de panais rôti au miel, tapenade de truffe et tuile croustillante 26.-
- *La saint jacques à la moelle*, tartare de pommes de terre aux poireaux, émulsion au bouillon de chlorophylle 24.-
- *Les ravioles de chevreuil*, consommé cultivateur de faisan aux pickles de chanterelle 25.-
- *Le foie gras français*, cuit au gros sel, toast croustillant maison au chutney de figue et mezzés de courge 24.-

NOS PLATS :

- *Le médaillon de chevreuil*, jus réduit aux airelles, garniture automnale et spätzle maison 46.-
- *Le lièvre à la royale*, cuissot cuit en civet, filet rôti et foie gras poêlé, garniture automnale et spätzle maison 42.-
- *L'entrecôte de cerf*, cuite lentement au four et rôtie au beurre de noisette, jus de poire, garniture automnale et spätzle maison 44.-
- *Le bœuf de Montalchez*, en cuisson lente, beurre blanc au poivre sauvage, garniture automnale et frites maison 42.-
- *Les filets de sole sauvage*, farcies aux morilles, émulsion au chasselas, garniture automnale et spätzle maison 44.-

NOS DESSERTS :

- *Le plateau de Fromages* affinés du pays et d'ailleurs 15.-
- *Le moelleux au chocolat 74%*, chocolat d'Équateur, glace maison aux noix de pecan 14.-
- *La figue et la pistache*, croquant au cacao, crémeux de pistache 14.-
- *Le biscuit aux marrons*, glace maison à la morille et vanille 14.-

« 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 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 ».