



Menu Chevreuil

Mesclun automnal au magret de canard mulard fumé et blanc de perdreau sauvage

Médailles de selle de chevreuil Chasseur

Spätzli maison

Garniture chasse

Mousse gourmande aux marrons, biscuit à la pistache iranienne, glace artisanale à la figue

89. - pp



Menu Cerf

Raviolini artisanaux de chevreuil à la crème de Sauternes aux chanterelles et genièvre

Filet de cerf grillé au feu de bois, jus à la moutarde violette de Brive relevé aux quatre poivres

Spätzli maison

Garniture chasse

Nage de baies de bois tiédés, glace vanille « Bourbon » artisanale

78. - pp



LA CHASSE SAUVAGE

Les entrées

<i>Velouté fine d'oignons doux de Cévennes, charlotte au Vacherin Mont d'Or, ail noir bio du pays</i>	20. -
<i>Terrine « maison » de chevreuil, betterave-poire</i>	27.-
<i>Carpaccio de cerf à l'huile vierge « picual first day of harvest » AOC Jaen, copeaux de pecorino sarde à la truffe noire, balsamique millésimé « Swiss Mountain Essence »</i>	29. -
<i>Raviolini artisanaux de chevreuil, crème de Sauternes au genièvre, quelques chanterelles poêlées</i>	23. -
<i>La poêlée de chanterelles du chef (selon arrivage)</i>	25.-

Les plats

<i>Médailles de selle de chevreuil Chasseur</i>	66. -
<i>Médailles de filet de cerf grillé au feu de bois, jus corsé à la moutarde violette de Brive relevée aux quatre poivres</i>	56. -
<i>Accompagnés par notre garniture préparée par nos soins (spätzli maison, choux rouge braisé, *purée de marrons, mousseline de céleri, marrons confits, fruits de saison, *moutarde de fruits de Cremona, *confiture d'airelles)</i>	

Une touche différente.....

<i>Carré de sanglier grillé au feu de bois, BBQ maison, palet de butternut, chou vert vapeur, polenta bramata bio</i>	50. -
<i>Tartare de cerf à la truffe noire et moutarde de Meaux, spätzli maison</i>	50. -

Provenance de nos viandes certifiées sauvages: **Perdreau** : Ecosse **Chevreuil** : Allemagne – Autriche- Suisse **Cerf**: Allemagne-Autriche **Sanglier** : Allemagne
Raviolini et tagliatelle artisanaux : Amore di Pasta- Préverenges, VD
Glaces artisanales : L'Artisan Glacier – La Conversion VD

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque * sont entièrement élaborés sur place par nos soins 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.

