

# *La Clef d'Or*

CARTE DES METS  
& MENU | BURSINEL



## Menu chasse de La Clef d'Or

### Amuse-bouche

—

Terrine de marcassin maison à l'Armagnac,  
cornes d'Abondance, confiture d'oignons

ou

Carpaccio de cerf, éclats de noisettes  
copeaux de parmesan

—

Noisettes de chevreuil poêlées sauce grand veneur

ou

Filet de lièvre rôti, sauce à l'échalote  
et pinot noir de Bursinel

—

Coupe de glace Saint-Hubert aux noix et poires au vin

ou

Vermicelles aux marrons, glace vanille,  
meringue maison

ou

Assiette gourmande aux saveurs automnales

CHF 72.—

Nos plats de chasse sont servis avec notre  
garniture Saint-Hubert : choux de Bruxelles, coings,  
choux rouge, pruneaux au lard, marrons glacés, confiture d'airelles,  
poire à Botzi, champignons des bois  
spätzlis maison,

## Menu terroir de La Clef d'Or

Salade du vignoble, pommes, raisins,  
betterave rouge, graines de courge et croûtons

ou

Tartare de bœuf maison coupé au couteau, canneberges,  
tuile et copeaux de Grana Padano, toast grillé

ou

Papet vaudois revisité, émulsion de foie gras,  
chips au lard de Begnins

—

Filets de perches dorés, émulsion de beurre au citron,  
épinards en branche, pommes frites\*  
perches du Léman supp. 7.- (selon arrivage)

ou

Suprême de poulet fermier, jus corsé  
fricassée de champignons et légumes d'automne

—

Assiette de fromage de la Laiterie de Gimel (supp. 9.-)

—

Assiette gourmande automnale

ou

Crème brûlée à l'érable

**CHF 59.—**

« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du  
label Fait Maison »

## **Entrées chasse**

Terrine de marcassin maison à l'Armagnac  
cornes d'Abondance et confiture d'oignons 16.90

Carpaccio de cerf, éclats de noisettes  
copeaux de parmesan 16.90

## **Autres entrées**

Salade du vignoble, pommes, raisins  
et betterave rouge  
graines de courge et croûtons 12.-

Tartare de bœuf maison, coupé au couteau  
canneberges, tuile et copeaux de Grana Padano  
toasts grillés 18.90

Papet vaudois revisité, émulsion de foie gras  
chips au lard de Begnins 17.90

Terrine de foie gras à la truffe noire  
toasts et confiture de raisins 21.-

Trio de poissons suisse fumé par nos soins  
Truite bio du valais  
Féra du Léman  
Saumon des Grisons 18.-

## La chasse

Civet de marcassin aux châtaignes	35.–
Noisettes de chevreuil poêlées sauce grand veneur	46.–
Selle de chevreuil braisée au four sauce grand veneur	55.–
<b>Plateau du braconnier</b> Noisettes de chevreuil Civet de marcassin Filet de lièvre Filet de canard sauvage	65.–

Nos plats de chasse sont servis avec notre garniture Saint-Hubert : choux de Bruxelles, coings, choux rouge, pruneaux au lard, marrons glacés, confiture d'airelles, poire à Botzi, champignons des bois, spätzlis maison

## Autres plats

Faux filet de bœuf rassis sur os 5 semaines beurre maître d'hôtel	45.–
Tartare de bœuf, coupé au couteau, canneberges tuile et copeaux de Grana-Panado	39.–
Suprême de poulet fermier, jus corsé fricassée de champignons et légumes d'automne	34.–
Filets de perches dorés, émulsion de beurre au citron épinards en branche, pommes frites perches du Léman supp. Chf 7.- (selon arrivage)	38.–
Matelote de bar de ligne tagliatelles fraîches*	37.–
Tarte fine aux légumes de saison épinards frais et spätzlis	28.50

« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison »

## En fin de repas

Assiette de fromage de la laiterie de Gimel	14.-
Assiette gourmande automnale	14.-
Crème brûlée à l'érable	12.-
Tartelette chocolat caramel compoté de pommes et coings	14.-
Feuilleté de pomme rôtie et mendiants caramélisés	14.-
Coupe de glace Saint-Hubert aux noix poire au vin	12.-
Vermicelles aux marrons, glace vanille, meringue maison	14.-
Glaces et sorbets de l'Artisan Glacier (la boule)	4.20
Sorbets arrosés (2 boules)	16.-

Glaces :  
vanille, caramel beurre salé, café, pistache,  
érable et noix

Sorbets :  
chocolat, abricot du Valais, citron vert, framboise,  
passion, poire

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront  
volontiers des informations sur les mets qui peuvent  
déclencher des allergies ou des intolérances.

Nos viandes proviennent de Suisse, France, Allemagne, Autriche,  
Argentine, Nouvelle-Zélande  
Nos poissons proviennent de Suisse, France, Irlande et Grèce  
Tous nos prix s'entendent TVA (7,7 %) et service inclus.