



Les Entrées

Salades – le petit bol d’accompagnement	8.-
Salades et légumes de saison aux graines torrifiées Copeaux et croustillant de Grana Padano - balsamico bianco	14.-
La terrine maison – chevreuil du Pays aux cèpes et noisettes farci au foie gras Saladines - chutney de figues à l’orange - brioche au safran	26.-
Cerf – fines tranches de carpaccio marinées à l’huile de basilic Petites chanterelles au vinaigre - copeaux de vieux Belperknolle	28.-
Féra du Lac Léman – coupée en tartare Pommes vertes – céleri - basilic	25.-
Risotto Carnaroli – courge, Mascarpone et Grana Padano Cuisses de pigeon confites – jus au Porto	30.-
Foie gras de canard des Landes – le Duo Le premier poêlé aux coings « du coin » caramélisés Le second en « Burger » brioché – confiture de figues	30.-

Les Poissons (selon arrivage)

Perches fraîches du Lac Léman – les filets poêlés meunière Pommes grenailles de la Plaine du Rhône Cassolette de légumes - sauce tartare maison	42.-
Dorade Royale – le filet doré à la plancha Artichauts barigoules et riz créole Coulis intense de tomates San Marzano	45.-

La Chasse fraîche

Chevreuil – les médaillons coupés dans la selle façon vigneronne – petits lardons, chanterelles, raisins	55.-
Chevreuil des forêts du Pays – le civet cuisson à basse température – petits oignons-lardons	42.-
Cerf – l’entrecôte poêlée puis tranchée Sauce poivrade – raisins confits	48.-
Râble de lièvre et lard paysan – le filet émincé et cuit minute à la moutarde ancienne	46.-

Spätzli maison – pomme aïrelles – poire à Bötzi – marrons glacés

Choux rouges – choux de Bruxelles aux lardons

Les Viandes

Lapin - le filet en fricassée aux chanterelles Lard de Colonata - tomates légèrement safranées Brochette de grenailles - légumes	42.-
Bœuf du Pays – le filet coupé en dés façon Stroganov Condiments et poivre vert – brochette de grenailles	42.-
Bœuf des pâturages suisses - le filet Jus au Cabernet – fine duxelles de champignons des bois Pommes mousseline aux truffes – légumes de Noville	55.-





Les Douceurs « maison »

Parfait glacé meringué aux coings et « Douce de coings » Coulis framboise - toupies chocolat - tuile grue de cacao	16.-
Chocolat noir Maracaïbo et crème glacée au Single Malt Le Moelleux de « l'étoile » au cœur fondant chocolat blanc	16.-
Crème brûlée à la fleur d'orangers, tuile au gruë de cacao	12.-
Café glacé « le Véritable » Kalhua et pépites de chocolat Tuile au pavot-sésame	16.-
Sorbet maison aux abricots Luizet Langues de chat chocolat-café arrosé à l'eau-de-vie ou liqueur	9.- 12.-
Carré fondant aux marrons, chocolat noir et blanc Dulcey Sorbet poires maison	16.-
Meringue glacée - coulis de petits fruits rouges Crème double de La Gruyère	16.-

Menu Automne

Ce menu est **uniquement** servi pour l'ensemble de la table
Possibilité de changer un plat ou une entrée

Mises-en-bouche

Ardoise des délices du Léman **ou** Ardoise des produits de la terre

Cerf – fines tranches de carpaccio mariné à l'huile de basilic
Petites chanterelles au vinaigre - copeaux de Belperknolle

ou

Foie gras de canard des Landes – le Duo

Le premier poêlé aux coings « du coin » caramélisés

Le second en « Burger » brioché – confiture de figues

La Selle de chevreuil rôtie aux herbes du jardin à la vigneronne
présentée sur plat - 1 service

Fromages du Pays

Sorbet maison aux abricots Luizet arrosé à l'eau-de-vie ou liqueur
Langues de chat chocolat-café

ou

Parfait glacé meringué aux coings du coin à la « Douce de coings »
Coulis framboise - toupies chocolat - tuile grue cacao

ou

Chocolat noir Maracaïbo et crème glacée au Single Malt
Le Moelleux de « l'étoile » au cœur fondant chocolat blanc

*

Menu complet Fr. 105.-

Menu sans fromage Fr. 95.-

Provenances : Gibier : Suisse et Europe Bœuf : Suisse, Lapin : France, Hongrie
Volaille : France, Suisse, Agneau : Suisse Veau : Suisse
Poissons d'eau douce : Léman, Lacs suisses, pisciculture
Poissons de Mer : différentes origines – merci de vous adresser au service

TVA 7.7% incluse dans tous les prix - sous réserve de modifications

