

# Menu de l'Auberge

Fraîcheur de Féra du Léman à l'Huile de Noix AOP

Carpaccio de Tomates Cœur de Bœuf, Granola de Quinoa Vaudois

Tartare à l'Echalote et Ciboulette, Féra Fumée du Lac

**Ou**

Gourmandises de la Chasse :

Tartare de Chevreuil aux Figues et Truffes d'Automne, Racines de Persil,

Tataki de Cerf au Sésame, Salade de Choucroute et Pommes Gala

Terrine de Cerf et Sanglier à l'Abricot, Chutney de Mirabelles

Salsiz de Cerf et Jambon de Sanglier, Cuchaule et Moutarde de Bénichon

∞

Pavé de Lieu Jaune de Ligne aux Oursins :

Fondue de Poireaux et Champignons, Risotto Butternuts, Emulsion Oursins

**Ou**

Quatuor de Gibier :

Pavé de Cerf de Thierrens, Médallions de Selle de Chevreuil

Entrecôte de Daim de Hittnau, Médallion de Sanglier Vaudois

Poire à Botzi, Choux Rouges Confit, Concassé de Butternuts et Marrons Glacés,

Brochette de Panais et Bruxelles, Spatzlis Maison, Jus Foie Gras

**Ou**

Duo de Médallions de Cerf et Sanglier Vaudois aux Airelles:

Choux-Rouges Confit, Poires à Botzi, Concassé de Butternuts et Marrons Glacés,

Brochette de Panais et Bruxelles, Spatzlis Maison, Jus Corsé aux Airelles

∞

Fromages de Laiteries de la Région :

Pain au Noix et Nillon du Moulin de Sévery

**Ou**

Tarte des Demoiselles Tatin Pommes-Poires :

Tatin au Caramel de Réglisse, Coulis de Myrtilles, Glace Praliné Noisettes

**Ou**

Douillet Meringué Pruneaux et Marrons :

Etuvé de Pruneaux à la Cannelle, Mousseline Marrons

Ganache Raisinée, Sorbet Pruneaux, Coulis de Fruits Rouges

Le Pré-Anselme : Entrée, Plat, Fromage ou Dessert **69.00**

Avec Plat Principal Chasse **79.00**

Chardève : 2 Entrées, Plat, Fromage ou Dessert **92.00**

Avec Plat Principal Chasse **100.00**

**Entrées Chaudes et Froides :**  
**Warme und Kalte Vorspeisen, Hot and Cold Starters**

<u>Salade Verte</u>	<b>5.00 / 8.00</b>
<u>Salade Mêlée</u>	<b>8.00 / 12.00</b>
<u>Fraîcheur de Féra du Léman à l’Huile de Noix AOP</u>	
<u>Carpaccio de Tomates Cœur de Bœuf, Granola de Quinoa Vaudois</u>	<b>25.00</b>
<b>Tartare à l’Echalote et Ciboulette, Féra Fumée du Lac</b>	
<u>Découverte de Foie Gras de Canard :</u>	<b>26.00</b>
<b>Dodine de Foie Gras au Porto Blanc, Truffes d’Automne</b>	
<b>Dodine de Foie Gras Amaretto-Tonka, Chutney de Fruits</b>	
<b>Dodine Pistache et Noisettes, Douillet de Figs</b>	
<u>Tartare de Saumon Suisse à la Pistache et Gingembre</u>	
<b>Pignons de Pins et Légumes Croquants</b>	<b>18.00/26.00</b>
<u>Fricassée de Champignons à la Sarriette et Œufs de Caille :</u>	<b>18.00/26.00</b>
<b>Émulsion Chanterelles, Tuile de Sbrinz</b>	
<u>Salade de Chèvre Chaud de Gimel à la Noix, Carpaccio de Tomates :</u>	<b>21.00</b>
<u>Salade Campagnarde</u>	<b>14.00/21.00</b>
<b>Salade, Œufs, Lardons, Gruyère, Croûtons, Tomates</b>	

## Pâtes et Risotto:

### Pasta and Risotto, Pasta und Risotto

<u>Tagliatelles Carbonara</u>	<b>19.00</b>
<u>Tagliatelles aux Champignons et Sot l'y Laisse de Poulet :</u>	<b>26.00</b>
<u>Risotto Maison :</u>	
Poireaux, Potimarron et Champignons des Bois, Tuile de Sbrinz	<b>28.00</b>

## Viandes et Poissons :

### Meat, Fleisch et Fishes, Fische

<u>Pavé de Lieu Jaune de Ligne aux Oursins :</u>	<b>46.00</b>
Fondue de Poireaux et Champignons, Risotto Butternuts, Emulsion Oursins	
<u>Filets de Féra du Lac Léman à la Ciboulette</u>	
Légumes, Pommes Rissolées	<b>36.00</b>
<u>Pièce de Bœuf ‘‘Lo-Bâo’’ du Boucher à la Truffe d’Automne :</u>	<b>50.00</b>
Mousseline de Patates Douces à l’Epine-Vinette, Marrons glacés Jardin Automnal à la Truffe du Pays	
<u>Osso-Buco de Veau de Montricher à la Sauge:</u>	<b>38.00</b>
Risotto aux Champignons, Légumes	
<u>Souris d’Agneau du Pays Confites au Romarin :</u>	<b>46.00</b>
Patates Douces et Légumes de Saison	

## Coté Chasse :

<u>Velouté de Potimarron de Vullierens, Poireaux et Marrons Glacés</u> <u>Jambon de Sanglier</u>	<b>13.00</b>
<u>Gourmandises de la Chasse :</u> Tartare de Chevreuil aux Figues et Truffes d'Automne, Racines de Persil, Tataki de Cerf au Sésame, Salade de Choucroute et Pommes Gala Terrine de Cerf et Sanglier à l'Abricot, Chutney de Mirabelles Salsiz de Cerf et Jambon de Sanglier, Cuchaule et Moutarde de Bénichon	<b>26.00</b>
<u>La Planche de Charcuterie de Gibier :</u> Moutarde de Bénichon, Cuchaule	<b>18.00/26.00</b>
<u>Terrine de Gibier et Foie Gras</u> Chutney de Fruits, Rampons à l'Huile de Noix	<b>23.00</b>
<u>Burger de Cerf de Thierrens au Lin de Cottens</u> Butternuts, Oignons Rouges, Choucroute, Poire à Botzi, Pommes Grenailles	<b>35.00</b>
<u>Médailles de Daim de Hittnau aux Poivre Rouge du Viêt-Nam :</u> Garniture Chasse, Spätzlis Maison	<b>45.00</b>
<u>Quatuor de Gibier :</u> Pavé de Cerf de Thierrens, Médailles de Selle de Chevreuil Entrecôte de Daim de Hittnau Médailon de Sanglier Vaudois Poire à Botzi, Choux Rouges Confit, Concassé de Butternuts et Marrons Glacés, Brochette de Panais et Bruxelles, Spatzlis Maison, Jus Foie Gras	<b>60.00</b>
<u>Duo de Médailles de Cerf et Sanglier Vaudois aux Airelles:</u> Choux-Rouges Confit, Poires à Botzi, Concassé de Butternuts et Marrons Glacés, Brochette de Panais et Bruxelles, Spatzlis Maison, Jus Corsé aux Airelles	<b>60.00</b>

## Fromage et Desserts : Cheese and Dessert, Käse und Dessert

### Les Fromages de Laiteries de la Région :

**Pain au Noix et Nillon du Moulin de Sévery**

**9.00/15.00**

### Glaces et Sorbets Maison, La Boule :

**4.00**

### Tartelette aux Vermicelles :

**10.00**

### Tartelette au Citron :

**8.00**

### Tiramisu “Minute” Maison :

**9.00**

### Vacherin Glacé Vanille-Abricots Maison

**11.00**

### Tarte des Demoiselles Tatin Pommes-Poires :

**14.00**

**Tatin au caramel de Réglisse, Coulis de Myrtilles, Glace Praliné Noisettes**

### Douillet Meringué Pruneaux et Marrons :

**14.00**

**Etuvé de Pruneaux à la Cannelle, Mousseline Marrons**

**Ganache Raisinée, Sorbet Pruneaux, Coulis de Fruits Rouges**



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

**Tous nos pains et préparations boulangères sont faites à partir de levain Maison.**

**Notre Terroir et Madame Nature étant Capricieuse certaines absences et retard de Livraison sont Possible.**

### **Provenance des Viandes et Poissons :**

**Porc :** Boucherie de Sévery, “Lo-Caïon” Porc Blanc Fermier  
Producteur : Jean-Claude Challet de Cossonay (Vaud)

**Bœuf :** Boucherie de Sévery,  
“Lo-Bâo” Race d’Hérens, Pied du Jura (Vaud),

**Veau :** Boucherie de Sévery, “Lo-Vï”  
Producteur : Jean-Pierre Magnin, Montricher (Vaud)

**Poulet :** Alpstein Suisse Orientale

**Cerf, Sanglier, Daim :** Suisse

**Chevreuil :** Autriche et Suisse

**Féra et Brochet et Saumon :** Lac Léman et Suisse

**Lieu Jaune :** France