



CARTE D'AUTOMNE



ENTREES

Salade d'automne «Auberge de Rivaz»

19.00

Verdure / Mimolette / Croûtons

Millefeuille de polenta aux champignons

Fall salad «Auberge de Rivaz»

Green leaf / Mimolette cheese / Bread croutons

Polenta millefeuille with mushrooms

Terrine maison de gibier

21.00

Sauce Cumberland / Pain toasté

Home-made game's terrine

Cumberland sauce / Toasted bread

Poêlée de champignons frais

24.00

Sablé maison aux bolets

Panfried fresh mushrooms

Bread-crumbs with boletus

Oeuf parfait de Forel façon «meurette»

19.00

Lard / Garniture grand-mère

Slow cooked egg (63°) «meurette» style

Bacon / Garniture grand-mère

Os à moelle «tube»

19.00

Pain toasté / Salade frisée

Bone marrow

Toasted bread / Green leaf

Velouté de potimarron / Moules Bouchot

19.00

Pumpkin soup / Bouchot mussels

Carpaccio de cerf

24.00

Marinade soja / Pickles de courge & champignons

Deer carpaccio

Soya seasoning / Pumpkin & mushrooms pickles



ENTREES

Salade verte
Green leaf salad

7.00

Salade m  lee
Mixed salad

9.00

PÂTES ET RISOTTO

Risotto aux bolets (frais & secs)
Boletus risotto (fresh & dry mushrooms)

26.00

Raviolis de chasse
Jus au «poivre vert salé des côtes»
Wild raviolis / «Green pepper» juice

28.00

Penne au saumon fumé et vodka
Crème / Aneth
Smoked salmon penne with vodka
Cream / Dill

29.00



POISSONS

Filets de perche du lac Léman meunière 44.00
Aïoli ou tartare / Frites

Lake Geneva fillets of perch meunière
Aïoli or tartare sauce / French fries

Filets de perche import meunière 39.00
Aïoli ou tartare / Frites

Fillets of perch meunière
Aïoli or tartare sauce / French fries

Filet de bar de pêche côtière 48.00
Jambon cru de montagne / Genièvre

Compotée de choux rouges aux grenades

Sea bass fillet

Dry ham / Juniper

Stewed red cabbage with pomegranate

Crevettes à l'armoricaine 37.00
Riz pilaf

Armoricaine style prawns

Pilaf rice

Moules de Bouchot «marinière» / Frites 28.00

Bouchot mussels «marinière» / French fries



VIANDES

Râble de lièvre rôti

45.00

Sauce betterave rouge / Garnitures chasse

Hare saddle

Beetroot sauce / Fall sides

Entrecôte de chevreuil

46.00

Cornes d'abondance / Baies roses / Sauce poivrade

Garnitures chasse

Venison rib steak

Black trumpet mushrooms / Pink & black pepper sauce

Fall sides

Dos de cerf rôti sur os

44.00

Boudin créole / Garnitures chasse

Roasted deer rack

Slightly spicy boudin / Fall sides

Civet de chamois mijoté

39.00

Garnitures chasse

Civet of chamois

Fall sides

Noix de ris de veau rôtie

34.00

Jus de crustacés / Sucrine braisée / Riz pilaf

Roasted sweetbread

Shellfish juice / Braised lettuce / Pilaf rice

Poire de boeuf

36.00

Sauce chateaubriand / Frites / Légumes de saison

Round of beef

Chateaubriand sauce / French fries / Seasonal vegetables



DESSERTS MAISON

Châtaignes confites 16.00

Sarriette / Glace cèpes / Meringues

Chestnuts confit

Savory / Boletus ice cream / Meringues

Dôme chocolat noir & yuzu 15.00

Croquant de feuillantine

Black chocolate & yuzu dome

Crispy biscuit

Ile flottante / Brisures de fruits secs 14.00

Floating island / Dry fruits topping

Parfait glacé cannelle 13.00

Perles de coco / Sorbet cacao

Cinnamon parfait

Coconut / Cocoa sorbet

Carpaccio d'ananas / Sorbet fruit de la passion 14.00

Pineapple carpaccio / Passion fruit sorbet

Trilogie de fromages de notre région 16.00

Selection of three cheeses from our region

En cas d'allergie alimentaire, merci de nous le signaler au moment de votre commande.

In case of food allergy, please inform us when you order.

Prix en CHF / TVA 7.7% et service compris.

Prices in CHF / VAT 7.7% and service included.