






CARTE D'AUTOMNE

N° 18



ENTREES

-  **Oeuf parfait 62.5°** 26.00
Pôlée de champignons / Tuile Amarante / Ecume bolets
-  **Carpaccio de cerf fumé maison** 26.00
Pleurottes marinées / Noisettes
- Bonbons de pâte fraîche maison** 29.00
Bolognese sanglier & boudin créole / Potimarron
-  **Maquereau mariné & brûlé à la flamme** 26.00
Poireaux / Carottes / Mangue / Vinaigre de riz
-  **Encornets aux légumineuses** 24.00
Lentilles / Epeautre / Haricots coco / Moules / Citron de mer
-  **Chou-fleur snacké** 21.00
Curry / Lait de coco / Pickles





VEGETARIEN

- Risotto Acquarello à la betterave** 32.00
Gorgonzola / Variation de noix

POISSONS

-  **Filets de perche du LEMAN meunière** 48.00
OU (selon arrivage)
- Filets de perche IMPORT meunière** 39.00
Sauce Aïoli ou tartare / Frites /
Supplément sauce Aïoli et tartare 3.50
-  **Dos de cabillaud royal mi-cuit** 45.00
Poireaux laqués / Fumet de poisson / Cardamome / Riz

VIANDES

-  Caille farcie 46.00
Pommes Anna / Blettes / Jus marjolaine
- Boeuf Wellington (25 min. de cuisson) 56.00
Brochette de grenailles / Blettes / Jus corsé
-  Tournedos de cerf et son foie 54.00
Garnitures chasse / Sauce poivrade / Spätzli maison
-  Filet de chevreuil aux noisettes et amandes 56.00
Garnitures chasse / Sauce Grand-Veneur / Spätzli maison
-  Joes de marcassin aux bolets et en civet 39.00
Nouilles / Airelles

SUR COMMANDE & RESERVATION ...

DU MERCREDI AU DIMANCHE (SUR RESERVATION)

SELLE DE CHAMOIS en deux services 76.00 / personne (min. 2 pers.)
1er service : Dos / Sauce poivrade / Garnitures
2ème service : Filets mignon / Sauce Grand-Veneur & ail noir / Garnitures

DIMANCHE SOIR (POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE - SUR RESERVATION)

MENU DEGUSTATION AUTOUR DE LA CHASSE

98.00 / personne

AMUSE-BOUCHE



CARPACCIO DE CERF FUME MAISON



BONBON DE SANGLIER



LIEVRE A LA ROYALE
GARNITURES CHASSE



DESSERT SURPRISE OU VACHERIN MONT D'OR



MIGNARDISE

DESSERTS & FROMAGE

Mousse chaude façon Forêt-Noire	16.00
Paris-Brest	16.00
Tartelette figues / Noix / Mascarpone	16.00
Le Vacherin Mont d'Or	16.00

GLACES ET SORBETS DE L'ARTISAN GLACIER

GLACES

Vanille / Chocolat / Caramel beurre salé / Café / Nougat
Amarena / Pistache / Lie de Lavaux

SORBETS

Citron / Chocolat / Cassis / Pêche de vigne / Passion

- la boule de glace	4.50
- supplément chantilly	4.00
- supplément arrosage	5.00

POUR LES ENFANTS

Jusqu'à 12 ans

PERCHES IMPORT	25.00
Frites / Légumes	
ENTRECOTE DE BOEUF	25.00
Frites / Légumes	
TAGLIATELLES	14.00
Tomate ou nature	

- En cas d'allergie alimentaire, merci de nous le signaler au moment de votre commande. Nous nous ferons un plaisir d'adapter le plat de votre choix, dans la mesure de nos possibilités.
 - Pour toute consommation d'une entrée uniquement, une majoration de CHF 10.- sera demandée au couvert. Nous vous remercions de votre compréhension.
 - L'ensemble de nos plats sont faits maison et avec amour, pour votre plaisir.
 - L'origine des produits est affichée sur l'ardoise du restaurant.
- Prix en CHF / TVA 7.7% et service compris.*