

CARTE D'AUTOMNE

N° 22

ENTREES

-   Oeuf de Forel façon Meurette 26.00
Réduction pinot noir de Lavaux / Champignons de Paris /
Saucisson sec de sanglier et chips de pain (avec ou sans)
-   Carpaccio de cerf fumé maison 28.00
Pleurottes marinées / Noisettes
- Ravioles maison de pâte fraîche 27.00
Bolognese sanglier & boudin créole / Crème de courge / Jus réduit
-  Matjes en filet 26.00
Ecrasée de pommes-de-terre à l'huile d'olive / Crème acidulée /
Oignons rouges crus et en pickles / Gel cresson
-  Poulpe grillé 26.00
Haricots coco / Chorizo / Céleri croquant / Terre d'olives
-  Feuilleté aux champignons d'automne 26.00
Bolet snacké

VEGETARIEN

-  Risotto Acquarello aux choux-fleurs 32.00
Crumble olives noires / Pickles curry / Tuile parmesan

POISSONS

- Filets de perche du LEMAN meunière 48.00
 OU (selon arrivage)
Filets de perche IMPORT meunière 42.00
Sauce Aioli ou tartare / Frites
- Supplément sauce Aioli et tartare 3.50*
Supplément salade perches 5.00
-  Dos de cabillaud royal mi-cuit 48.00
Poireaux laqués / Fumet de poisson / Anis verte / Riz

VIANDES

 Suprême de faisan Déclinaison betterave rouge / Sauce genièvre / Mousseline	46.00
 Parisienne de boeuf Gratin de pommes-de-terre / Côtes de bettes / Sauce bordelaise	54.00
 Côte de cerf Garnitures chasse / Sauce poivrade / Spätzli maison	56.00
 Filet de chevreuil aux noisettes et amandes Garnitures chasse / Sauce Grand-Veneur / Spätzli maison	58.00
 Joues de marcassin aux bolets et en civet Tagliolini / Airelles	42.00

SUR COMMANDE & RESERVATION ... (48 HEURES A L'AVANCE) DU MERCREDI AU DIMANCHE

 SELLE DE CHAMOIS en deux services	78.00 / personne (min. 2 pers.)
1er service : Dos / Sauce poivrade / Garnitures	
2ème service : Filets mignon / Sauce Grand-Veneur & ail noir / Garnitures	

Pour votre complète information :

- 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 8.1 % et service compris.

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	

-  Sans gluten
-  Végétarien
-  Sans lactose