



**LES
MONTAGNARDS**

DÉBUTER

LE PANAIS

EN CRÈME CHAUDE PARFUMÉE AU MIEL
PANAIS RÔTI ET NOISETTES
19.00

LA FÉRA

MARINÉE PAR NOS SOINS
FRAÎCHEUR DE FENOUIL AU JUS DE CÉLERI BRANCHE ET POMMES VERTES
21.00

LE CHEVREUIL

COMME UN TATAKI
CONSOMMÉ DE GIBIER JAPONAIS ET PICKLES DE LÉGUMES D'AUTOMNES
25.00

LE PATÉ EN CROÛTE DE GIBIER

AUX ÉCLATS DE FOIE GRAS ET CHÂTAIGNES
CHUTNEY DE COINGS, PICKLES ET CONDIMENTS
25.00

POURSUIVRE

LE TARTARE

100% BŒUF SUISSE
FRITES DU LEMAN
180GR 41.00 - 220 GR 45.00

LES MORILLES FARCIES

RIZ BASMATI OU FRITES DU LÉMAN
45.00

LE SANDRE

EN DÉCLINAISON DE CHOUX FLEURS
BEURRE BLANC TRANCHÉ AU PORTO ET NOTE DE GENIÈVRE
43.00

L'ENTRECÔTE DE CERF

GARNITURE CHASSE TRADITIONNELLE
SPÄTZLIS ETJUS DE GIBIER
49.00

LA SELLE DE CHEVREUIL RÔTIE SUR OS

GARNITURE CHASSE TRADITIONNELLE
SPÄTZLIS ETJUS DE GIBIER
MINIMUM 2PERS

58.00

TERMINER

LES MYRTILLES
EN TARTELETTE AMANDINE
SORBET FROMAGE BLANC ET MÉLISSE CITRONNÉE
15.00

LE MONT BLANC
CRÈME DE MARRON AU PARFUM DE KIRSH
MERINGUE ET CRÈME GLACÉE A LA VANILLE
15.00

L'ILE FLOTTANTE
AUX AMANDES TORRÉFIÉES
CRÈME ANGLAISE ET CARAMEL AU BEURRE SALÉ
15.00

LES FROMAGES
ASSIETTE DE GRUYÈRE AFFINÉ 26 MOIS ET VACHERIN FRUITÉ
FRUITS ET CONDIMENTS
15.00

PROVENANCES

LE GIBIER
SELON ARRIVAGE

LA FÉRA
SELON ARRIVAGE

LE SANDRE
SUISSE

LE FOIE GRAS
FRANCE

LE BŒUF
SUISSE

LE VEAU
SUISSE