

DÉBUTER



FEUILLETÉ DE CHAMPIGNONS DE SAISON

26

CRÈME DE COURGE

Marrons et graines

19

LES MORILLES FARCIES

Portion entrée

29

SALADINE DE FOIE GRAS POÊLÉ

32

TARTARE DE CERF À L'HUILE DE NOISETTE

29

ŒUF PARFAIT à 64 DEGRÉS

Crèmeux de poireaux - Lard

25



POURSUIVRE

POULET FERMIER FARCIE AUX BOLETS

48

SAUTÉ MINUTE DE CHASSE ET SA GARNITURE

48

SANDRE DU LAC

Sauce au citron

48

LES MORILLES FARCIES

riz ou frites du Léman

49

ENTRECÔTE DE CERF ET SA GARNITURE

56

FILET DE BŒUF

Sauce au vin rouge

62

FILET DE SELLE DE CHEVREUIL

et sa garniture

62



TERMINER

LA CRÈME BRÛLÉE

au vin cuit

14

DÉCLINAISON GLACÉE MAISON

15

POIRE POCHÉE

caramel beurre salé façon mendiant

19

DOUCEUR CHOCOLAT CERISE

19

FROMAGES

de nos régions

19



FORMULE

MIDI - EN SEMAINE



AMUSE-BOUCHE

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

FILETS MIGNONS D'AGNEAU DU PAYS

légumes de marché

DOUCEUR CHOCOLAT ET CERISE ou FROMAGES

MENU 65.-

FROMAGES ET DESSERT

12.- EN SUS

La formule est servie pour l'ensemble
des convives



PROVENANCES

POULET

France

CHEVREUIL

Allemagne, Autriche

CERF

Allemagne, Autriche

BOEUF

Suisse, Irlande

SANDRE

Suisse, Hollande

VEAU

Suisse

Notre personnel est formé pour répondre à vos besoins alimentaires spécifiques, y compris les allergies. N'hésitez pas à nous informer de vos restrictions alimentaires

