

DÉBUTER



VELOUTÉ DE BUTTERNUT

Marrons et émulsion noix

19

TRUITE DE LA GRUYÈRE

Poireaux - Waterzoï

26

L'ŒUF PARFAIT

Carpaccio de champignons de saison - Lardons

24

TARTARE DE CERF

Noisettes - Courges - Airelles

29

MORILLES FARCIES

Des Montagnards

29

TERRINE DE CHASSE

Marmelade d'oignons confits

28



POURSUIVRE

SUPRÊME DE FAISAN RÔTI

Sauce Salmis

42

LES MORILLES FARCIES DES MONTAGNARDS

Pommes allumettes ou riz

54

ENTRECÔTE DE CERF AUX AIRELLES

Sauce venaison

55

FILET DE SELLE DE CHEVREUIL

Sauce grand veneur

62

QUENELLES DE BROCHET

Sauce Nantua

42

FILET DE BŒUF

Jus court

54

Garniture chasse:

Choux rouge/Chou de Bruxelles/Poire à Botzi/Marron
glacé/Purée de coing/Spätzli/Airelles

Garniture classique:

Pomme allumettes/mini légumes/Purée de Butternut

TERMINER

TRILOGIE DE GLACES ET SORBET MAISON

16

TARTELETTE AU VIN CUIT

17

LE MOLÉSON

Meringue de la Gruyère - Crème double - Vermicelles de châtaigne - Glace noisettes - Châtaigne

19

FONDANT CHOCOLAT

Glace vanille

18

MACARON GOURMAND CANELLE

Pomme - Coing

18

ASSIETTE DE FROMAGES

19



FORMULE DU MIDI

SELON LA SUGGESTION DU CHEF

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

PLAT

DESSERT OU FROMAGE

MENU 65.-

FROMAGES ET DESSERT

12.- EN SUS

La formule est servie pour l'ensemble
des convives



PROVENANCES

TRUITE
Suisse

CERF
Autriche

FAISAN
France

BROCHET
Canada et Suisse

BŒUF
Suisse

CHEVREUIL
Autriche

PAIN
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

