

CARTE D'AUTOMNE

Les prix s'entendent CHF, TVA Incluse

Nos Entrées de Saison

Velouté de Courge à La Truffe d'Automne Courge du Chablais, émulsion de truffes	22.00
Terrine de Marcassin Maison et Saladine Automnale Sanglier du pays, pickles et salade	24.00
L'Œuf Meurette au Pinot Noir du Lavaux Champignon du pays, lard fumé et œuf parfait	24.00
Cassiolette Automnale aux Champignons de nos Préalpes Champignon du pays, crème fraîche et pain de campagne toasté	Entrée 28.00 / Plat 38.00

Nos Plats de Saison

Émincé de Chevreuil des Plaines Flambé au Cognac Chevreuil, sauce forestière aux bolets et spätzli maison	36.00
Véritable Civet de Cerf « Suprême » du Montagnard Joue de cerf, légumes d'automne, choux de Bruxelles, marrons et spätzli maison	49.00
Belle Entrecôte de Biche et ses Garnitures Saint-Hubert Cerf, sauce « Grand Veneur », spätzli et garnitures traditionnelles	52.00
Médallions de Dos de Chevreuil et ses Garnitures Saint-Hubert Selle Chevreuil en médaillon, Sauce « Mirza », spätzli et garniture traditionnelle	65.00

Nos Desserts de Saison

La Courge Givrée Glace à la courge, praliné au noix et crème double	15.00
Traditionnelle Coupe Vermicelles Glace vanille, double crème, meringue de Gruyère et vermicelles de marron	14.00
Conférence Poire & Chocolat Tartare de poire, vanille, mousse au chocolat Suisse et glace à la poire	15.00

PROVENANCE DES VIANDES, POISSONS ET PAINS SELON DISPONIBILITÉS ET ARRIVAGES :

PORC SUISSE, BŒUF SUISSE / ALLEMAGNE, VEAU SUISSE, VOLAILLE SUISSE / FRANCE, POISSON SUISSE / RUSSIE, VIANDE DE CHASSE SUISSE/ ALLEMAGNE / AUTRICHE / NZ / POLOGNE / HONGRIE, PAIN SUISSE