

Menus d'automne à 55.-

Menu 1

Saladine aux chanterelles

Émincé de veau au curry, riz et légumes

Parfait glacé au vin cuit et Amaretto

Menu 2

Potage à la courge

Pavé de loup de l'Atlantique huile d'olive aux agrumes

Pommes nature et légumes

Tarte aux poires, glace cannelle

Menu 3

Carpaccio de magret de canard, salade de choux à l'huile d'amandes

Suprême de pintade aux champignons d'automne

Risotto et légumes

Délice aux marrons

Menu 4

Feuilleté aux champignons

Onglet de bœuf mariné aux épices, frites et légumes

Trilogie au chocolat

Bon appétit

Menu Automne

A composer

Carpaccio de cabillaud, rucola à l'huile d'olive et citron

ou

Soupe à la courge, éclats de marrons

ou

Feuilleté aux champignons

ou

Brochette de St-Jacques et crevettes, sur risotto au cerfeuil



Trilogie de poissons grillés à l'huile d'olive aux agrumes, riz et légumes

ou

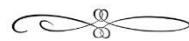
Médailles de filet de bœuf sauce Bordelaise, tagliatelle et légumes

ou

Suprême de pintade aux morilles, risotto et légumes

ou

Steak de filet de veau au citron, tagliatelle et légumes



Tiramisu maison

ou

Crème brûlée à la vanille Bourbon

ou

Parfait glacé au vin cuit, parfumé à l'Amaretto

ou

Nougat glacé au coulis de fruits

CHF 65.-

Propositions automnales

Saladine au jambon de cerf et foie gras poêlé

18.-

Terrine de faisan aux pistaches

16.-

Crème de courge aux éclats de marrons

10.-



Fricassée de champignons frais

Entrée 18.- Plat 26.-

Entrecôte de cerf au gros poivre concassé

Garniture traditionnelle

40.-

Filet de selle de chevreuil à la mode du Chef

Garniture traditionnelle

45.-

Duo de mignons (*cerf et chevreuil*)

Garniture traditionnelle

40.-

La selle de chevreuil en 2 services (*Sur demande*)

58.- pp



Le parfait glacé au vin cuit

14.-

Les vermicelles de marrons et la glace aux marrons, chantilly

10.-

Bon appétit