

Propositions automnales

Carpaccio de cerf à l'huile d'olive citronnée et copeaux de Parmesan

Entrée 20.-

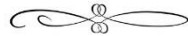
Terrine de foie gras de canard d'Hervé

Et sa saladine au balsamique

Entrée 22.-

Cassolette de champignons frais (selon arrivage)

Entrée 18.- Plat 26.- (servi avec du riz)



Entrecôte de cerf, beurre au gros poivre

Spätzlis maison ou tagliatelle, fruits et choux

40.-

Duo de mignon de gibier « cerf & chevreuil » (*sur assiette*)

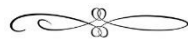
Spätzlis maison ou tagliatelle, fruits et choux

42.-

Filet de selle de chevreuil, sauce à la mode du Chef (*sur assiette*)

Spätzlis maison ou tagliatelle, fruits et choux

45.-



Coupe de vermicelles de marrons

10.-

Bon appétit

Menus d'automne à 55.-

Menu 1

Saladine aux chanterelles
Emincé 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

Feilleté 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

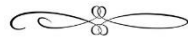
Soupe à la courge, éclats de marrons

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.-