



Nos entrées

Salade mêlée, sauce française maison	8,50.-
Foie gras de canard maison, compotée de figues et ses toasts	18,50.-
Feuilleté aux ris de veau et morilles, sauce à la crème	22,00.-
Salade de chèvre chaud au miel et gésiers de canard confits	19,00.-
Tartare de saumon au soja et tomates confites	18,50.-
Velouté de panais, noisettes torréfiées, croûtons au beurre et huile de sésame	14,00.-
Tataki de thon, salade de choux, pickles de gingembre	19,50.-

Nos plats

Curry vert de légumes aux nouilles de riz	22,00.-
Burger maison à l'encre de seiche, steak de boeuf haché, vacherin, chorizo, sauce tartare et frites fraîches	25,00.-
Perches meunières, sauce tartare, frites fraîches et salade verte	34,50.-
Tagliatelles fraîches parfumées à la brisure de truffes noires, tomates confites et noisettes torréfiées	28,50.-
Ris de veau au beurre, légumes rôtis, purée crémeuse aux marrons, jus brun	34,00.-
Pavé de saumon, légumes rôtis, purée de panais, sauce iodée au prosecco	31,00.-

Nos plats de chasse

Suprême de faisan cuit en basse température	38,50.-
Civet de marcassin cuit 7 heures au vin rouge	39,50.-
Pavé de cerf snacké à la plancha	40,00.-
Joue de cerf braisée	41,50.-

Tous nos plats de chasse sont accompagnés d'une garniture de spätzlis, marrons confits, airelles, pommes confites et purée crémeuse aux marrons, compotée de choux rouges et d'un jus brun

Nos desserts

Crumble poire-chocolat, glace caramel beurre salée	12,00.-
Parfait glacé à l'absinthe, concassés de noisettes	14,00.-
Cheese cake aux fruits rouges et son coulis	12,00.-
Coque en chocolat et sa mousse exotique et crumble sésame	15,00.-
Clafoutis aux cerises et glace vanille	12,00.-
Café gourmand	15,00.-

Provenance de nos viandes et poissons à la carte:

Boeuf: Suisse
Veau: Suisse
Foie gras: France
Gésiers: France
Faisan: Europe
Marcassin: Hongrie
Cerf: Autriche
Perche: Estonie
Saumon: Norvege
Thon: Philippines

T.V.A 7,7%



Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du goût et Slow Food