

Entrées

<i>Salade mêlée</i>	12. -
<i>Foie gras de canard confit, figue noire et chutney de nashi</i>	33. -
<i>Volupté de butternut aux marrons confits, chanterelles d'automne et huile de persil</i>	26. -
<i>Crème brûlée de chou-fleur, Pata Negra de sanglier, caramel de cèpe à la noisette</i>	28. -
<i>Consommé de poule faisane et raviolis de ricotta au safran du Jorat</i>	29. -

Poissons et viandes

<i>Filet de rouget au Pedro Ximenez, galette de risotto du Tessin au potiron</i>	48. -
<i>Filet de bœuf au lard de Colonnata, panais braisé à la badiane et orange confite</i>	59. -
<i>Côte de cerf des frères Alcalá, sauce poivrade, timbale de céleri et pomme chasseur</i>	52. -
<i>Noisettes de chevreuil, sauce Grand-Veneur, garniture chasseur</i>	62. -

Suggestions

<i>Planchette de jambon Pata Negra de Vaumarcus</i>	35. -
<i>Planchette de jambon Pata Negra de sanglier de Vaumarcus</i>	32. -
<i>Côte de cochon fermier rôtie au thym, bouquetière de légumes et ratte en mousseline</i>	43. -

Suggestions

<i>Perches & chips, salade et sauce tartare</i>	<i>32. -</i>
<i>Tartare de bœuf taillé au couteau, frites et salade</i>	<i>34. -</i>
<i>Vacherin Mont d'Or « Le Ballaigui », pommes de terre grenaille et salade</i>	<i>27. -</i>

Desserts

<i>Sélection de fromages de notre région</i>	<i>16. -</i>
<i>La Poire, caramel, noix de pécan et fève tonka</i>	<i>19. -</i>
<i>Entremet à la vanille de Madagascar, pomme et coing au gingembre</i>	<i>19. -</i>
<i>Cappuccino de café blanc et chocolat Grand cru</i>	<i>19. -</i>

Toute notre chasse est issue d'une chasse sauvage

France : Foie gras, Rouget, Produits de Boulangerie

Grande Bretagne : Poule Faisane

Autriche : Chevreuil

Espagne : Cerf, Canard

Suisse : Bœuf, Cochon

Russie : Perche

Menu Découverte en 5 services 140 CHF

Sans le Rouget 120 CHF

Uniquement pour l'ensemble de la table

Foie gras de canard confit, figue noire et chutney de nashi

Volupté de butternut aux marrons confits, chanterelles d'automne et huile de persil

Filet de rouget au Pedro Ximenez, galette de risotto du Tessin au potiron

Filet de bœuf au lard de Colonnata, panais braisé à la badiane et orange confite

Cappuccino de café blanc et chocolat Grand cru

Menu Chasse en 5 services

150 CHF

Sans le Canard

130 CHF

Uniquement pour l'ensemble de la table

Crème brûlée de chou-fleur au Pata Negra de sanglier, caramel de cèpe et noisette torréfiée

Consommé de poule faisane, raviolis de ricotta au safran du Jorat

Canard colvert au sang en 2 façons, timbale de choux

Noisette de chevreuil, sauce Grand-Veneur, garniture chasse

La poire, caramel, noix de pécan et fève tonka