



CARTE D'AUTOMNE

Faites votre choix parmi les propositions de notre Cheffe Fanny Pascal.

Créez votre menu en sélectionnant une entrée, un plat et un dessert.

Le menu doit être unique pour l'ensemble des convives, une alternative végétarienne peut être choisie pour ceux qui le souhaitent. Des suppléments sont susceptibles de s'appliquer.

Entrée, plat, dessert : CHF 49

AMUSE-BOUCHE (+5/pp)

Amuse-bouche de notre Cheffe 

ENTRÉES

Œuf parfait, velouté de cèpes, chips de lard

Oignons rouges en croute de sel, siphon au vacherin Mont-d'Or 

Terrine de lièvre aux fruits rouges, déclinaison autour du maïs

Poissons de ligne, bisque épicée, tartine de rouille (+5/pp)

PLATS PRINCIPAUX

Suprême de pintade en croûte de noisettes, potimarron et jus à l'amaretto

Filet de bar, millefeuille de pommes de terre, purée de céleri, condiment prune et émulsion lait d'amandes

Risotto à la courge, girolles poêlées et en pickles 

Joue de sanglier pressé aux herbes, purée de pommes de terre rattes, légumes d'automne (+5/pp)

Pigeon rôti sur son coffre, pastilla, topinambour en 3 façons (+10/pp)

Selle de chevreuil en deux services (1kg), garniture chasse (min. 2 pers., +20/pp)

PLANCHETTE DE FROMAGES (+8/pp)

DESSERTS

Tartelette chocolat, confit de coings, ganache chocolat au lait

Pressé de poires, chantilly mascarpone, gel poire Williams, caramel fleur de sel

Choux vanille et fèves de Tonka, praliné noisette

En cas de régime spécifique, d'allergie ou intolérance, veuillez le mentionner lors de votre réservation afin que nous puissions adapter notre offre.

 Offre végétarienne

Tous les prix s'entendent en CHF, service et TVA inclus.

Provenance des viandes : Suisse/France | Provenance des poissons : Suisse/Norvège

