



## Chère cliente, cher client

Depuis plus de 70 ans nous nous faisons un point d'honneur de vous proposer des mets de sélection, réalisés avec soins dès l'instant de leur commande. Tous nos plats sont cuisinés sur place à base de produits frais du terroir, de saison et de préférence livrés par des producteurs de la région. Raison pourquoi il se peut qu'un produit nous manque.

En période de forte et soudaine affluence un temps d'attente est possible.

Nous refusons à sacrifier le respect que nous vous devons :

**La qualité d'un instant gastronomique !**

Merci pour votre compréhension et votre patience !!! ☺))



### Label Fait Maison

Membre depuis septembre 2017

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH.

### Allergies et intolérances alimentaires

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances



## Menu Automne

Ce menu est uniquement servi pour l'ensemble de la table

### L'Ardoise des délices du Chablais

Courges-sanglier-fromage frais

ooooo

### Le Cerf

Coupé en carpaccio, copeaux de vieux Belperknolle  
Petites chanterelles au balsamico bianco et condiments

ou

### Le Poisson du Haut-Lac

Selon l'arrivage de notre pêcheur Patrice Brügger

ou

### Le Duo de foie gras de canard des Landes

Le premier poêlé aux carottes, miel, agrumes et gingembre  
Le second en « Burger » brioché au safran bio et confiture de figues

ooooo

### La Selle de chevreuil

rôtie aux herbes du jardin à la vigneronne

présentée sur plat - 1 service

Spätzli maison, garnitures traditionnelles de chasse

ooooo

### Le Fromages du Pays

ooooo

Le Sorbet maison aux poires Williams du Valais et Willamine sur fruit

Petit Financier coco

ou

### Le Parfait glacé aux coings du coin

Coulis de fruits rouges et toupie au chocolat noir

ou

### Le Pressé de pommes vertes caramélisées

Crème double et glace au vin cuit

ooooo

o

Menu complet Fr. 108.-

Menu sans fromage Fr. 98.-



## Les Entrées

Petit bol de salades mélangées	8.-
Bouquet de salades et de légumes automnales aux graines torrifiées, croustillant de Grana Padano, Vinaigrette à l'huile d'olives	14.-
✧ Carpaccio de filet de cerf mariné à l'huile de basilic Petites chanterelles au balsamico bianco et condiments Copeaux de vieux Belperknolle	28.-
Terrine maison de gibier du Pays au foie gras, pistaches et tomates confites Saladine, confiture de figes, brioche au safran bio	26.-
<b>Le Poisson du Haut-Lac</b> Selon l'arrivage de notre pêcheur Patrice Brügger	26.-
<b>Le Duo de foie gras de canard des Landes</b> Le premier poêlé aux carottes, miel, agrumes et gingembre Le second en « Burger » brioché au safran bio et confiture de figes	30.-
✧ nos incontournables plats « signature » ;-)	

### Provenances des viandes et du poisson

Gibier ; Suisse et Europe

Viande : Suisse

Volaille : France et Suisse

Poissons d'eau douce : Léman, Lacs suisses, pisciculture

Poissons de Mer : différentes origines – merci de vous adresser au service

TVA 7.7% incluse dans tous les prix

Sous réserve de modifications



## Les Poissons

- ✧ Filets de perches du Lac Léman meunière, sauce tartare 42.-  
Cassolette de légumes et pommes grenailles confites
- Filet de bar à la plancha 46.-  
Vierge de petits légumes méditerranéens  
Pommes grenailles rôties aux herbettes

## La Chasse fraîche

- Entrecôte de cerf tranchée 50.-  
Sauce poivrade, raisins, gingembre et citrons confits
- Médallions de selle de chevreuil à la vigneronne 55.-
- Emincé minute de filet de râble de lièvre et lard paysan 46.-  
à la moutarde ancienne
- Civet de chevreuil des forêts du Pays mariné au vin blanc 42.-  
cuisson à basse température  
Petits oignons, lardons et champignons

Ces plats sont accompagnés de :  
Spätzli maison et d'une garniture traditionnelle de chasse

## Les Viandes

- L'épaule de veau du Pays en sauté 40.-  
mijotée à basse température  
Petites chanterelles au lard de Colonata, légumes  
Polenta d'Ici crémeuse et gratinée au Pecorino
- Carré de veau du Pays rassis 50.-  
Sauce aux tomates fraîches et pistils de safran bio  
Polenta D'Ici crémeuse et gratinée au Pecorino, légumes de Noville
- ✧ Filet de bœuf des pâturages du Pays 55.-  
Fine duxelles de champignons, sauce au Cabernet  
Pommes mousseline aux truffes et légumes de Noville



## Les Douceurs « maison »

Le petit plateau de fromages du Pays	16.-
Parfait glacé aux coings du coin Coulis de petits fruits rouges Toupie au chocolat et tuile pavot-sésame	16.-
Pressée de pommes Granny Smith légèrement caramélisées Crème double de La Gruyère et glace au vin cuit	16.-
Crème brûlée aux figues, tuile au gruë de cacao	12.-
☆ Café glacé « le Véritable » aux pépites de chocolat Tuile au pavot-sésame	16.-
Sorbet maison aux poires Williams du Valais Williamine sur fruits Petit Financier coco	12.-
Carré fondant aux marrons et chocolat blanc Dulcey Sorbet au cynorhodon	16.-

### N'oubliez pas !!!

A midi tous les mercredis, jeudis, vendredis et samedis :  
**Menu du Marché** à Fr. 55.-

Le soir **Menu du Chef** à environ Fr. 75.-  
Le dimanche midi : **Menu du Dimanche** à environ Fr. 75.-