



## 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



## Chasse & Pêche

Ce menu est uniquement servi pour l'ensemble de la table  
Sur réservation – selon arrivage

### Les grignotages de l'automne

**Cerf** – tataki aux condiments

**Bavarois** - fromage frais – légumes – chutney

ooooo

### Le terroir

**Courges** – le cappuccino au parfum de truffes

**Foie gras de canard** - le « burger » – coings- figues

**Sanglier de Noville** – le petit croustillant au thym

OU

### Le retour de pêche

**Ecrevisses** – l'émulsion aux pistils de safran bio

**Féra du Léman** – le tartare tout en fraîcheur

**Perches du Lac** – juste snackées au citron

ooooo

**LA selle de chevreuil** rôtie aux herbes du jardin à la vigneronne  
présentée sur plat - 1 service

Spätzli maison

Choux rouges – Bruxelles

Pomme airelles – Bötzi AOP– marrons glacés

ooooo

**Sorbet maison** - rafraîchi

Rocher coco

OU

**Coings du coin au coing** - le parfait glacé

Coulis de fruits rouges et toupie au chocolat noir

OU

### Dessert du Jour

OU

**Fromages** du Pays – notre petit plateau

ooooo

o

Menu complet Fr. 102.-

Supplément fromages + dessert Fr. 10.-

Sous réserve de modifications



## Les Entrées

**Salades et légumes croquants** - bouquet automnale 14.-  
aux graines torréfiées, croustillant de Grana Padano,  
Vinaigrette à l'huile d'olives

✧ **Cerf** – coupé en carpaccio et mariné à l'huile de basilic 28.-  
Petites chanterelles au balsamico bianco et condiments  
Copeaux de vieux Belperknolle

**Terrine maison** de gibier du Pays 28.-  
foie gras, cèpes et noisettes  
Chutney de figues condiment  
Brioche au safran bio

**Foie gras de canard** cuit au torchon 30.-  
Confiture de figues et coings caramélisés  
Brioche maison

**Retour de pêche** – selon l'arrivage de notre pêcheur et l'humeur du  
Chef

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

✧ **Perches fraîches du Lac Léman** meunière, sauce tartare 42.-  
Cassolette de légumes et pommes grenailles confites

**Loup de Mer** – le filet à la plancha 46.-  
Coulis d'artichauts, légumes et parfums de Méditerranée  
Pommes grenailles rôties aux herbes

## La Chasse fraîche

**Cerf** – l'entrecôte tranchée 50.-  
Sauce poivrade, raisins, gingembre et citrons confits

**LES Médallions** - coupés dans la selle de chevreuil 56.-  
façon vigneronne – sauce aux aïelles

**Civet de chevreuil** des forêts du Pays mariné au vin blanc 42.-  
cuisson à basse température Petits oignons, lardons et champignons

## Les Viandes

**Carré de veau** du Pays rassis 50.-  
Sauce aux appétits et pistils de safran bio  
Polenta D'Ici crémeuse et gratinée au Pecorino, légumes de Noville

**Bœuf** des pâturages du Pays - le filet 55.-  
Fine duxelles de champignons, sauce au Cabernet  
Pommes mousseline aux bleues de St.-Gall  
Légumes de Noville



## Les Douceurs « maison »

Fromages du Pays – notre petit plateau	16.-
Coings du coin au coing – le parfait glacé Coulis de petits fruits rouges Toupie au chocolat et tuile pavot-sésame	16.-
Carré fondant aux marrons et chocolat blanc Dulcey Sorbet aux poires Williams	16.-
Crème brûlée aux fruits exotiques, tuile au grué de cacao	14.-
☆ Café glacé « le Véritable » aux pépites de chocolat Tuile au pavot-sésame	16.-
Sorbet maison aux fruits du Valais rafraîchi - macarons coco	12.-

Sous réserve de modifications

### N'oubliez pas !!!

A midi tous les mercredis, jeudis, vendredis et samedis :

**Menu du Marché** à Fr. 56.-

Le soir **Menu du Chef** à environ Fr. 75.- - Fr. 80.-

Le dimanche midi : **Menu du Dimanche** à environ Fr. 75.- - Fr. 80.-