



Menu « Couleurs Automne »

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

Les grignotages de l'automne

Champignons – flan et soupe miso

Sanglier – petit croustillant

Courges – cappuccino au parfum de truffes

Chevreuil – Tataki et fromage frais

ooooo

Cerf - coupé en carpaccio et mariné à l'huile de basilic

Copeaux de vieux Belperknolle

Petites chanterelles au balsamico bianco

Glace moutarde et condiments

OU

Sérieole - coupée en tartare

Huile d'olives bio de Sardaigne et coriandre

Mangue, grenade et lime, pulpe de Rougail

OU

Foie gras de canard - poêlé

Coings caramélisés, jus de cuisson au vinaigre de pommes

Corbeille croustillante de saladines

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 et 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 choix

ooooo

o

Menu complet Fr. 108.-

Supplément fromages + dessert Fr. 10.-

Sous réserve de modifications



Les Entrées

Salades et légumes croquants - bouquet automnal aux graines torréfiées, croustillant de Grana Padano, Vinaigrette à l'huile d'olives	14.-
☆ Cerf – coupé en carpaccio et mariné à l'huile de basilic Copeaux de vieux Belperknolle Petites chanterelles au balsamico bianco Glace moutarde et condiments	28.-
Foie gras de canard Castaing des Landes mariné au Sauternes et cuit au torchon Brioche au safran bio	30.-
Pâté en croute de chevreuil des forêts du Pays Façon Richelieu Figues au Porto, Chutney, pickles et saladines	28.-
Sérieole – coupée en tartare tout en fraîcheur Huile d'olives bio de Sardaigne Mangue, coriandre, grenade et lime, pulpe de Rougail Focaccia	30.-
Foie gras de canard poêlé Coings caramélisés, jus de cuisson au vinaigre de pommes Corbeille croustillante de saladines	33.-

nos incontournables plats « signature » ;-)

Provenances des viandes et du poisson

Gibier : Suisse et Europe vivant en liberté

Viandes de boucherie : Suisse

Volaille : Suisse et France

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

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



Les Poissons

- ✧ **Perches fraîches du Lac Léman** meunière, sauce tartare 45.-
Cassolette de légumes et pommes grenailles confites
- Sandre des Alpes Suisse** – le filet à la plancha 48.-
Risotto au corail et son émulsion légère
Mini-endives aux agrumes

La Chasse fraîche

- Cerf** – l'entrecôte 52.-
Sauce poivrade, raisins, gingembre et citrons confits
- LES Médailles** - coupés dans la selle de chevreuil 58.-
façon vigneronne – sauce aux airelles
- Civet de chevreuil** des forêts du Pays 45.-
mariné au vin blanc et au thym, cuisson lente à basse température
Petits oignons, champignons et lardons

Les Viandes

- Poularde du Pays Label Ribelmaïis**, le suprême au sautoir 45.-
Sauce aux appétits et pistils de safran bio
Fondue de poireaux
Polenta D'Ici crémeuse et gratinée au Pecorino
- Bœuf** des pâturages du Pays - le filet 55.-
Fine duxelles de champignons, sauce au Cabernet
Pommes Darphin
Légumes de Noville

TVA 7.7% incluse dans tous les prix
Sous réserve de modifications



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, crème double aux petits fruits rouges	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. 60.-/65.-

Le soir **Menu du Chef** à environ Fr. 80.-/85.-

Le dimanche midi : **Menu du Dimanche** à environ Fr. 80.-/85.-

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