



La cuisine c'est quand les choses  
ont le goût de ce qu'elles sont

Curmonsky (1872 – 1956)

## Saveurs Automne – LA Selle

Ce menu est uniquement servi pour l'ensemble de la table  
Sur réservation ou selon l'affluence

### Les grignotages du Chef

Retour de pêche du Lac & retour de chasse  
ooooo

#### Cerf – le carpaccio de « l'étoile »

Huile d'olives du Lazio - basilic et citronnelle  
Petites chanterelles – copeaux de vieux Belperknolle  
Condiments citron - baguette grillée aux tomates

ou

#### Foie gras de canard – poêlé

Grannys Smith caramélisées à la bergamotte  
Sauce Bigarade

ou

#### Proposition du jour – selon l'humeur du Chef

ooooo

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

Spätzli maison

Choux rouges – bruxelles

Pommes airelles – Bötzi AOP - marrons glacés

ooooo

#### Sorbet maison de saison rafraichi

Pulpe à la liqueur - langue de chat au chocolat

ou

#### Douceurs du jour

ou

#### Fromages du Pays – le joli choix

ooooo

o

Menu complet à Fr. 112.-  
Supplément pour dessert & fromages Fr. 12.-

Sous réserve de modifications



## Les Entrées

**Salades et légumes croquants** - bouquet automnal 14.-  
Graines torréfiées - œuf de caille  
Vinaigrette à l'huile d'olives du Latium

suppl. pour Copeaux et croustillant de Grana Padano 16.-

✧ **Cerf** – le carpaccio de « l'étoile » 32.-  
Huile d'olives du Lazio - basilic et citronnelle  
Petites chanterelles – copeaux de vieux Belperknolle  
Condiments citron – pain grillé tomates et ail

**Foie gras de canard des Landes** 30.-  
mariné au Sauternes et cuit au torchon  
Brioche au safran bio

**Pâté en croute** de chevreuil des forêts du Pays 30.-  
Façon Richelieu  
Figues au Porto, Chutney, pickles et saladines

**Daurade Royale de Corse** – coupée en tartare 30.-  
assaisonnée tout en fraîcheur  
Mangue, coriandre, grenade et lime, pulpe de concombre et Rougail  
Huile d'olives bio de Sardaigne  
Focaccia tomates et romarin

**Foie gras de canard** – poêlé 35.-  
Grannys Smith caramélisées à la bergamote  
Sauce Bigarade

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 Léman** – meunière 45.-  
Sauce tartare - pommes grenailles confites  
Cassolette de légumes
- Sandre des Alpes suisses** – le filet juste poêlés 48.-  
Tombée de légumes PEF  
Emulsion légère au Noilly Prat  
Risotto Carnaroli au Merlot

## 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 aïelles
- 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

*servis avec avec : Spätzli maison - poire à Bötzi AOP - Prime rouge aux aïelles - marrons glacés - choux de Noville*

## Les Viandes

- Lapin - le filet** coupé en émincé 48.-  
Chanterelles – tomates confites – -safran bio - estragon  
Légumes et pommes grenailles de la Plaine
- Bœuf** des pâturages du Pays - le filet 55.-  
Réduction Porto-truffes  
Polenta d'ici crémeuse et gratinée au Pecorino  
Légumes de Noville

TVA 8.1% 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 Tuile pavot-sésame	16.-
Carré fondant aux marrons et chocolat Maracaïbo Sorbet aux poires Williams Crème double aux petits fruits rouges	16.-
Crème brûlée aux fruits exotiques Sorbet maison - tuile au gruë de cacao	14.-
✱ Café glacé « le Véritable » aux pépites de chocolat Crème double au Kalhua Tuile au pavot-sésame Le mini Café glacé	16.- 10.-
Sorbet maison aux fruits du Valais Rafrâichi à l'eau-de-vie sur fruits à Morand© – Langue de chat au chocolat	14.-

Sous réserve de modifications

### N'oubliez pas !!!

A midi tous les jeudis, vendredis et samedis

Selon arrivage et humeur du Chef

Nombre de portion limité :

**Menu du Marché** Fr. 65.-

Le soir **Menu du Chef** env. Fr. 85.-/90.-

Le dimanche midi : **Menu du Dimanche** env. Fr. 85.-/90.-

**OUVERT tous les Mercredis & Dimanches soir**

avec nos jolies promotions – **Menu perches** à Fr. 65.-