



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 servi pour **l'ensemble de la table**
Sur réservation uniquement ou selon l'affluence

Les grignotages du Chef

Retour de pêche & 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 – œuf de caille

ou

Foie gras de canard – poêlé

Pommes et coings caramélisés au sirop à la bergamote

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 aux fruits du Valais

Rafraîchi à l'eau-de-vie sur fruits à Morand© ou Dupont, Saxon

Langue de chat au chocolat

ou

Coings du coin au coing sans coin – le parfait glacé

Coulis de petits fruits rouges

Pomponette au chocolat

Tuile pavot-sésame

ou

Fromages du Pays – le joli choix

ooooo

o

Menu complet à **Fr. 120.-**

Supplément pour dessert & fromages **Fr. 12.-**

Sous réserve de modifications



Les Entrées

| | |
|--|------|
| Salades et légumes croquants - bouquet automnal Graines torrifiées - œuf de caille Vinaigrette à l'huile d'olives du Latium | 14.- |
| <u>suppl.</u> pour Copeaux et croustillant de Grana Padano | 16.- |
| ✧ Cerf – le carpaccio de « l'étoile » Huile d'olives du Lazio - basilic et citronnelle Petites chanterelles – copeaux de vieux Belperknolle Condiments citron - baguette grillée – œuf de caille | 32.- |
| Foie gras de canard des Landes cuit au torchon au naturel Brioche au safran bio | 30.- |
| ✧ Pâté en croute de chasse des forêts du Pays Foie gras – cèpes – pistache Chutney, confiture d'oignons et condiments | 30.- |
| Foie gras de canard – poêlé Pommes et coings caramélisés au sirop à la bergamote | 35.- |
| Poissons du jour – selon arrivage et suggestion du Chef | |

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
Cassiolette de légumes
- Sandre sauvage du Lago Maggiore** – le filet juste poêlé 50.-
Tombée de poireaux et pousses d'épinards
Emulsion légère au curry rouge

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 48.-
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

- Veau du Pays** - le carré 50.-
Sauce aux appétits
Polenta crémeuse gratinée au Pecorino
Légumes de la Plaine
- Bœuf** des pâturages du Pays - le filet 55.-
Jus corsé au Porto
Pommes Darphin
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 sans coin – le parfait glacé Coulis de petits fruits rouges Pomponette 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 | 16.- |
| Le mini Café glacé | 10.- |
| Sorbet maison aux fruits du Valais Rafraîchi à l'eau-de-vie sur fruits à Morand© ou Dupont, Saxon 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.-/70.-

Le soir **Menu du Chef** env. Fr. 90.-/95.-

Le dimanche midi : **Menu du Dimanche** env. Fr. 90.-/95.-

OUVERT tous les Mercredis & Dimanches soir

avec nos jolies promotions