



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 et les arrivages

### Les grignotages du Chef

Retours de pêche & de chasse

Truite - sandre – chamois - sanglier

ooooo

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

Huile d'olives bio de Sardaigne - condiments citron

Petites chanterelles – copeaux de vieux Belperknolle

Glace au pesto - baguette grillée

ou

**Foie gras de canard** poêlé – crème glacée au vin doux

Coings caramélisés et billes de Granny Smith

Noix de Pécan et pousses de shiso

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 aïrelles – poires à Bötzi AOP - marrons glacés

ooooo

**Sorbet maison aux abricots Luizet du Valais**

Le moite-moite de Bernard Dupont à Saxon

Biscuit chocolaté

ou

**Coings du coin au coing sans coin** – le parfait glacé

Coulis de petits fruits rouges

Pomponette au chocolat

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 14.-  
Graines torréfiées - œuf de caille  
Vinaigrette à l'huile d'olives du Latium

**avec suppl.** Copeaux et croustillant de Grana Padano 16.-

✧ **Pâté en croûte** de gibier des forêts du Pays 32.-  
Foie gras – abricots – pistaches  
Chutney de pommes, confiture d'oignons et condiments

✧ **Cerf** – le carpaccio de « l'étoile » 32.-  
Huile d'olives bio de Sardaigne - condiments citron  
Petites chanterelles – copeaux de vieux Belperknolle  
Glace au pesto - baguette grillée

**Duo des eaux douces** 30.-  
Truite marinée-fumée et rillettes de brochet du Léman  
Glace à la moutarde, betteraves et Wasabi  
Focaccia tomatée

**Foie gras de canard** poêlé – crème glacée au vin doux 32.-  
Coings caramélisés et billes de Granny Smith  
Noix de Pécan et pousses de shizo

**Paccheri farci de chamois braisé longuement au Merlot** 30.-  
Emulsion légère aux bolets  
Poireaux fondants - tomates cerises - noisettes torréfiées

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
- Pavé de Sandre sauvage**– le filet juste poêlé 52.-  
Tombée de poireaux, fenouil et pousses d'épinards  
Emulsion légère agrumes et Noilly Prat

## La Chasse fraîche

- Cerf** – l'entrecôte 52.-  
Sauce poivrade, raisins, gingembre et citrons confits
- LES Médallions** - coupés dans la selle de chevreuil 58.-  
façon vigneronne – sauce aux aïrelles
- ✧ **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 aïrelles - marrons glacés – choux rouges et bruxellse de Noville*

## Les Viandes

- Veau du Pays** - le carré 50.-  
Sauce aux appétits et poivre vert  
Polenta crémeuse gratinée au Pecorino  
Légumes d'automne
- Bœuf** des pâturages du Pays - le filet 55.-  
Jus corsé au Porto  
Polenta crémeuse gratinée au Pecorino  
Légumes d'automne

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 16.-  
Coulis de petits fruits rouges-liqueur  
Pomponette au chocolat

**Carré fondant aux marrons** et chocolat Maracaïbo 16.-  
Sorbet aux poires Williams  
Crème double aux petits fruits rouges

**Crème brûlée** aux fruits exotiques 14.-  
Sorbet maison - tuile au gruë de cacao

★ **Café glacé « le Vérable »** aux pépites de chocolat 16.-  
Crème double au Kalhua  
Tuile au pavot-sésame  
**Le mini Café glacé** 10.-

**Sorbet maison aux abricots Luizet du Valais** 10.-  
Le moite-moite de Bernard Dupont à Saxon 14.-  
Biscuit chocolaté

Sous réserve de modifications

**N'oubliez pas !!!**

**OUVERT tous les Mercredis & Dimanches soir**  
avec nos jolies promotions



## OUVERT TOUS LES DIMANCHES SOIR

### Le Menu «Promotion du dimanche soir»

Menu “perches fraîches” du” Léman  
selon l’arrivage et la chance de notre Pêcheur

#### Les grignotages

Les deux surprises du Chef

ooooo

#### Entrées à choix

selon l’humeur du jour

ooooo

Perches fraîches du Lac Léman – meunière

Sauce tartare

Pommes grenailles confites

Cassolette de légumes

ou

Proposition du soir

ooooo

Douceur selon la carte

ou

Choix de fromages du Pays

ooooo

o

Menu complet Fr. 65.-/70.-

## Pensez-y !!!

A midi tous les jeudis, vendredis et samedis

Notre promotion du jour – menu surprise de saison

Menu du Marché à Fr. 65.-/Fr. 70.-

Mise en bouche

3 entrées à choix

2 plats principaux à choix

Dessert ou Fromages

Sous réserve de modifications

Adaptable à tous les régimes, envies et intolérances