

Nos propositions de Menus (octobre - novembre 2022)

- À partir de 8 personnes, à commander au minimum 3 jours ouvrables à l'avance
- En se souciant de vous servir la meilleure qualité dans les meilleures conditions, nous vous prions, de bien vouloir limiter le choix à 1 menu pour tous les convives (exception sera faite pour les personnes végétariennes ou ayant des allergies)
- Le nombre définitif de convives est à nous communiquer au plus tard 24 h avant votre arrivée et servira de base pour la facturation.

MENU DEGUSTATION

Mise en bouche

Poêlée de noix de St. Jacques au café - mousseline et pickles de potiron -
graines de courge torréfiées

Carpaccio de dos de cerf - perles de sous-bois - truffe d'automne

Croustillant de ris de veau - foie gras - cèpes rôtis

Désossée de selle de chevreuil - jus corsé à l'ail noir

Garniture automnale - Spätzli

Chariot de fromage

Surprise autour de la châtaigne

Café et friandises

118

Avec un verre de vin à chaque plat 159

Menu d'automne

Mosaïque de gibier au foie gras - croustillant d'oignons confits - moutarde de Bénichon

AT Dos de cerf en croûte de poivre noir de Tasmanie

Légumes d'automne

Pommes grelots au romarin

Chariot de fromages

ou

Variation de trois chocolats - fruits rouges

59

Menu Bœuf

Tartare d'écrevisses - avocats au citron vert - carpaccio de tomate et radis

Mignons de bœuf aux saveurs de la Provence

Légumes de saison

Ecrasé de pommes de terre gratiné

Café du pâtissier

73

Menu Poisson

Cannelloni de courgettes - féra fumée du Léman - pickles d'oignons rouges - chantilly de raifort

CH Filets d'omble chevalier meunière

Farandole de légumes d'automne

Mille-feuille de pommes de terre et butternut

Cheesecake au citron vert et verrine caramel beurre salé

69

Les fromages peuvent être commandés avec tous les menus pour un supplément de CHF 8 par personne.