

Nos propositions de Menus (octobre – décembre 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

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

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

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

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

Délices du pâtissier - Sélection de 4 mini desserts du moment

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

Menu végétarien

Velouté de châtaignes et butternuts - perles de sous-bois rôti - éclats de châtaignes

Risotto crémeux - œuf 63° - émulsion de vacherin Mont d'or - truffe noire melanosporum

(préparé devant vous dans une demi-meule de Sbrinz)

Le passion - mangue - riz soufflé chocolaté (sans gluten)

62

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