



Nos propositions de Menus

(10 octobre - fin novembre 2023)

- *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 dégustation

Mise en bouche

Noix de St. Jacques snackées à l'arôme de café - mousseline et chips de panais

Carpaccio de dos de cerf - trésors de nos sous-bois - truffe d'automne

Croustillant de ris de veau - foie gras - cèpes rôtis

Désossée de selle de chevreuil au pralin de noisette

Garniture automnale

Spätzli

Chariot de fromage

Surprise autour de la châtaigne

Café et friandises

120 / avec un verre de vin à chaque plat 163

Menu d'automne

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

AT Dos de cerf jus corsé au Cynorrhodon
Légumes d'automne
Pommes grelots au romarin

Chariot de fromages
ou
Variation de trois chocolats - fruits rouges

61

Menu Bœuf

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

Mignons de bœuf aux saveurs de la Provence
Farandole de légumes d'automne
Ecrasé de pommes de terre gratiné

Délices du pâtissier - Sélection de 4 mini desserts du moment

73

Menu Poisson

Féra fumée du Léman en cromesquis - velouté de topinambour

CH Filets d'omble chevalier meunière
Farandole de légumes d'automne
Mille-feuille de pommes de terre

Cheesecake au citron vert et verrine caramel beurre salé

71

Menu végétarien

Velouté de potimarron à la cannelle - tartare de perles des sous-bois - fromage frais

Tagliatelles - cèpes à la plancha - choux de Bruxelles - poires au vin rouge - choux rouge - châtaignes et légumes d'automne

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

62

Les fromages peuvent être commandés avec tous les menus pour un supplément de

CHF 10 par personne.