



Nos propositions de Menus (Novembre - décembre 2024)

- *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

64

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

Noix de st. Jacques en carpaccio - perles noires - velouté de choux fleurs - vodka

CH Filets d'omble chevalier meunière

Farandole de légumes d'automne

Mille-feuille de pommes de terre

Cheesecake au citron vert et caramel beurre salé

71

Menu Volaille

Malakoff - jeunes pousses croquantes - pickles d'oignons rouges

Suprême de volaille jaune à l'ail noir et son jus corsé

Farandole de légumes d'automne

Trofies légèrement crémé au basilic

Tarte tatin pommes et figues

50

Menu végétarien

Tomme pôlée aux trésors de sous-bois en feuilleté

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

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

63

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

CHF 10 par personne.