

Menu d'Automne

Terrine de chasse
Garniture du moment
~2 g sel / lactose / gluten

ou

Tartare de chevreuil et pommes
~2 g sel / lactose / caséine

ou

Capuccino de courge
Noisette de Mont d'Or
~2 g sel / Lactose / gluten / caséine

Emincé de chevreuil minute
Garniture chasse
~2 g sel / Lactose / gluten

ou

Entrecôte de cerf
Sauce du Patron
Garniture Chasse
~3 g sel / Lactose / gluten

ou

Filet de perche meunières
Pommes allumettes
~2 g sel / Lactose / gluten

Le chariot de fromages

ou

Soufflé Vanille
à commander en début de repas

Menu 3 entrées Fr. 79

Menu 2 entrées Fr. 69

Menu 1 entrée Fr. 59

Pour les personnes allergiques
Veillez informer nos collaborateurs à la commande

* Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label *Fait Maison*

Menus Surprises

"Chasse et autre"

3 plats

Fr. 68

4 plats

Fr. 75

5 plats

Fr. 90

6 plats

Fr. 105

7 plats

Fr. 120

Sans fromages

Sans dessert

*Pour les personnes allergiques
Veuillez informer nos collaborateurs à la commande*

** Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison*

Menu tout Chasse

« Osez et Dégustez »

Le cigare de la forêt

~2 g sel

Le tartare de chevreuil

~2 g sel

Le marbré de cerf et chamois

~2 g sel / lactose / gluten

La salade du moment aux agrumes

~2 g sel

Les jambonnettes de cailles et sauté de bolets

~2 g sel / lactose / gluten

Le trio d'entrecôtes

Cerf, chevreuil et chamois

Garniture Chasse

~2 g sel / lactose / gluten

Le chariot de fromages

La surprise au praliné

Menu complet Fr. 115.–

*Pour les personnes allergiques
Veuillez informer nos collaborateurs à la commande*

** Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison*