

Entrées d'automne

<i>Carpaccio de cerf</i> ~2 g sel / lactose	Fr. 21.--
<i>Tartare de chevreuil, toast</i> ~2 g sel / œuf, légumes racines	Fr. 22.--
<i>Terrine maison chasse</i> ~2 g sel / gluten	Fr. 18.--
<i>Marbré de cerf et chamois</i> ~3 g sel / lactose / gluten	Fr. 21.--
<i>Jambonnettes de caille sur lit de risotto au vin blanc</i> ~2 g sel / lactose	Fr. 24.--
<i>Crème de courge</i> ~3 g sel / lactose / gluten	Fr. 12.--
<i>Ravioli au Vacherin Mont d'Or</i> ~2 g sel / lactose / gluten	Fr. 21.--

Entrées traditionnelles

*Escargots du Mont d'Or sans coquilles :
au beurre maison*

<i>Les 6</i> ~2 g sel / lactose	Fr. 10.--
<i>Les 12</i> ~2 g sel / lactose	Fr. 19.50

*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*

Les grosses pièces

Selle de chevreuil, ~250g p.p.

Dès 2 personnes (2 services sur plat) prix p.p. Fr. 58.--

~3 g sel Sauce : lactose / gluten / céleri

Selle de chamois, ~250g p.p. selon arrivage

Dès 2 personnes (2 services sur plat) prix p.p. Fr. 58.--

~3 g sel Sauce : lactose / gluten / céleri

Les mets gibier

Les trois entrecôtes de chasse - cerf, chevreuil, chamois Fr. 58.--

~3 g sel Sauce : lactose / gluten / céleri

Entrecôte de cerf

~3 g sel Sauce : lactose / gluten / céleri Fr. 48.--

Entrecôte de lièvre

~5 g sel Sauce : lactose / gluten / céleri Fr. 45.--

Escalopes minute de chevreuil

~5 g sel Sauce : lactose / gluten / céleri Fr. 45.--

Caille désossée braisée au four et foie gras

~5 g sel Sauce : lactose / gluten / céleri Fr. 51.--

Civet de cerf

~5 g sel Sauce : lactose / gluten / céleri / sulfites Fr. 33.--

*Tous nos mets sont servis avec une salade en entrée et la garniture chasse
Choux-rouges, choux Bruxelles, pommes, poires, châtaignes, airelles rouges*

~5 g sel / 2 g sucre

*Garnitures : Spätzli maison sautés ou Nouilles **

~3g sel / lactose / gluten

** 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*

Le coin sans gibier

Entrées

Carpaccio de bœuf Fr. 21.--
~3 g sel / lactose / caséine

Risotto aux bolets Fr. 18.--
~3 g sel / lactose

Plats

Filets de perches meunières 200g Fr. 39.--
~5 g sel / lactose / Gluten

Filet de bœuf ~5g sel 180 g Fr. 46.--
sauce aux champignons de saison ou beurre café de Paris maison lactose/gluten

Tartare de bœuf ~3g sel / céleri / gluten (Worcester) / Œuf 180g Fr. 33.--
Toasts

Servis avec une salade du chef et des pommes allumettes maison



Provenance de la viande de chasse
 Suisse, Autriche, Allemagne, France

Perches
 Lac de Joux Mr. J.-D. Meylan, Le Séchey
 Elevage Valais Loë

Provenance des viandes et poissons
 Bœuf : Suisse, la Vallée de Joux

Provenance des œufs
 Le Lieu, l'Impasse du Loup

* 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