



# Menu Chasse

**CHF 110.00**

*(Le Menu dégustation est servi à l'ensemble de la table)*

---

Velouté de cèpes, artichaut à la double crème

\*\*\*

Escalope de foie gras de canard (Maison Rougié) poêlée aux raisins et pommes

\*\*\*

Dos de bar cuit sur la peau, ravioli ouvert aux champignons, émulsion à l'estragon

\*\*\*

Noisette de chevreuil, châtaignes confites, poire pochée, spätzli, sauce au poivre

\*\*\*

**Pré- dessert**

\*\*\*

Biscuit croustillant au chocolat et fève de Tonka, crème glacée Arabica

---

*Chère clientes, Cher Client, n'hésitez pas à informer notre personnel de vos allergies ou intolérance*



## Notre Carte du Moment

### Entrées

CHF 26.00

Terrine de foie gras de canard (Maison Rougié) cuit au naturel, confiture d'échalote

Velouté de cèpes, artichaut à la double crème

Noix de Saint Jacques poêlées, compotée de pomme, oignon au curcuma

CHF 5.00 en supplément

Salade de céleri rémoulade aux parfums de truffe, saumon mariné par nos soins

### Plats principaux

CHF 39.00

Dos de Merlu cuit sur la peau, polenta onctueuse au citron, étuvée d'épinard

Blanquette de queue de lotte aux légumes accompagnée de riz sauvage

Suprême de volaille rôti, purée de patate douce, champignons sauce au foie gras

Noisette de chevreuil, châtaignes confites, poire pochée, spätzli, sauce au poivre

Supplément de CHF 10.00

Bœuf bourguignon, pomme de terre vapeur

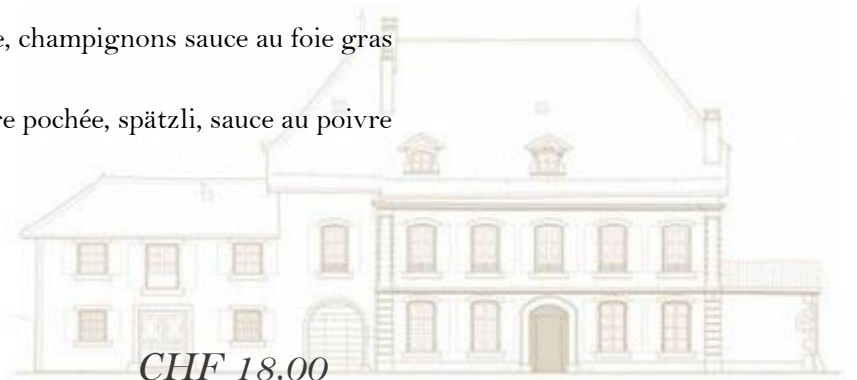
### Desserts

CHF 18.00

Tartelette aux pommes caramélisées, nougatine aux noix, glace vanille

Palet aux deux chocolats, fève de Tonka, glace café

Nage de fruit exotique au gingembre, crémeux, sorbet passion



Menu 3 plats CHF 79.00