

*La Carte de la Table des Ecrivains*

*Nous vous encourageons à choisir votre dessert en début du repas, pour nous permettre de préparer votre dessert avec toute l'attention qu'il se doit*

*Introduction*

Le Sanglier En terrine, confit d'oignons doux aux baies de genièvre, petite verdurette	CHF 29.-
Le Tourteau Rémoulade de céleri, voile de pomme verte, bisque légère au curry rouge	CHF 32.-
Les Champignons et le Ris de Veau Croustillant en Vol au Vent, espuma au parmesan et jus corsé	CHF 31.-
Le Foie Gras du Sud-Ouest Mi-cuit à basse température en croûte de pistache, chutney de poire à la cardamome, Brioche dorée au safran	CHF 31.-

*Paragraphe salé*

Les Premières Saint-Jacques Crémeux butternut, beurre blanc agrumes-verveine, éclats de noisettes, Vinaigrette aux couteaux et Yuzu	CHF 48.-
La Daurade Royale En filet à la planche, déclinaison d'artichauts, jus acidulé d'une barigoule, Poudre d'olive et tuile d'ail	CHF 46.-
Le Cerf La Côte rôtie sur l'os, sauce grand veneur	CHF 52.-
Le Chevreuil Civet servi en cocote, cuisson douce au vin rouge et aromates	CHF 48.-

*Les Garnitures Chasse*

*Comptée choux rouge, Pastilla croustillante de céleri, marrons, poire, Spaetzle*

*Conclusion*

Le Fromage Assiette affinée du maître fromager J.A. Dufaux	CHF 17.-
Les Fruits Rouges Une nage au basilic, glace à la crème double de la Gruyère, éclats de meringues	CHF 17.-
La Banane En Banoffe, espuma dulce de leche et noix de Pécan caramélisées	CHF 17.-
Le Chocolat Tartelette façon petit manoir, sorbet à la Framboise	CHF 17.-

