

La Chasse à La Table des Écrivains

Nous vous invitons à sélectionner votre dessert dès le début du repas, afin que nous puissions le préparer avec tout le soin nécessaire.



Introduction

Terrine de gibier aux herbes des Préalpes, chutney d'oignons rouges, chanterelles en condiment	27.-
Cappuccino de courge au râpé de truffe et éclats de marrons ♡	25.-
Œuf bio Suisse cuit à 64 °C, mousseline de topinambour, émulsion de Gruyère AOP, croûtons dorés ♡	26.-
Tartare de chevreuil mariné, noisettes grillées, pickles de betterave, gel de cassis	28.-

Paragraphe salé

Ombre chevalier, risotto de légumes racines, beurre blanc au Chasselas	47.-
Spätzli maison aux cèpes et chanterelles, jus de veau truffé ♡	44.-
Côte de cerf rôtie, sauce grand veneur*	49.-
Civet de chevreuil mijoté longuement en cocotte, saveurs des sous-bois*	46.-

*Plats de chasse accompagnés de Spätzli maison, chou rouge braisé, marrons, poire à Botzi AOP

Conclusion

Assiette affinée du Maître Fromager J.A. Dufaux à Morges	15.-
Fondant au chocolat cuit minute, cœur coulant aux airelles	15.-
Mont Blanc d'automne, crémeux au marron glacé, poire à Botzi AOP, espuma au Baileys	15.-
Figue rôtie, sablé croustillant, crémeux vanille au miel vaudois, glace crème double de l'Artisan Glacier à La Conversion	15.-