

# La carte de la Table des Écrivains



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

## Introduction

Le thon	34.-
Mi-cuit snacké, papaye légèrement épicée, fruit de la passion et sauce Yakumi	
L'oeuf parfait Bio Suisse ☺	30.-
Chanterelles, espuma de châtaigne et croûtons dorés	
Le sanglier 🦌	31.-
En terrine, confit d'oignons rouges aux baies de genièvre, petite verdurette	
Le chou-fleur en deux textures	29.-
Caramélisé à l'huile de noisette, velouté à la truffe, mousse tiède à la tête de Moine	

## Paragraphe Salé

Le sandre	49.-
Rôti sur sa peau, échalotes confites, mousseline de pommes de terre, sauce bordelaise	
Les cèpes	46.-
Caramélisés au soja, risotto crémeux au Parmigiano Reggiano 18 mois, jus de veau corsé*	
Le cerf 🦌	52.-
La côte rôtie sur l'os, sauce Grand Veneur*	
La souris de chevreuil 🦌	48.-
Confite au vin rouge et aromates, garniture chasse, mousseline de céleri, chou rouge, poires à botzi confites au safran et spätzli*	

## Conclusion

Le fromage	15.-
Assiette affinée du Maître Fromager J.A. Dufaux	
Le chocolat	15.-
Palet croustillant aux deux chocolats, fève tonka et glace café de l'Artisan Glacier	
L'amande	15.-
Un financier à la pistache, sorbet framboise de l'Artisan Glacier	
La poire conférence	15.-
Pochée au vin rouge et épices douces, glace vanille de l'Artisan Glacier	

\* les spätzli et la base des jus ne répondent pas aux exigences du Label Fait Maison

Origines : Poissons - Pacifique, Estonie | Viandes : France, USA, Autriche

🦌 viande de chasse | ☺ possibilité végétarienne | Informez nous de vos allergies et intolérances.

CHF | service et TVA 8.1% inclus