



OUVERTURE

VENDREDI & SAMEDI : 18H30 - 21H30
DIMANCHE & JOURS FÉRIÉS : 12H - 14H

À LA CARTE

MENU 4 PLATS

(entrée, plat, fromages & dessert)
(starter, main course, cheeses & dessert)

90.-

MENU DÉGUSTATION

(2 entrées, 2 plats, fromages & 2 desserts)
(2 starters, 2 main courses, cheeses & 2 desserts)

120.-



LES METS PROPOSÉS SUR CETTE CARTE SONT ÉLABORÉS
SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS ET TRADITIONNELS SELON
LES CRITÈRES DU LABEL FAIT MAISON, EXCEPTÉS
CEUX QUI SONT SIGNALÉS PAR UN ASTÉRISQUE (*).

LES ENTRÉES

STARTERS

TARTELETTE GOURMANDE AUX CHAMPIGNONS.....18.-

crème d'ail confits,
émulsion des sous-bois
*Gourmet mushroom tartlet,
cream of garlic confit,
served with a wild mushroom
emulsion*

TATAKI DE CERF AU CAFÉ22.-

Confiture de mûre
*Tataki of venison in coffee served
with blackberry jam*

NOIX DE ST-JACQUES RÔTIE24.-

Purée de panais, choux
de Bruxelles, réduction de
clémentine
*Roasted scallops, parsnip purée,
and brussel sprouts with a
clementine reduction*

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉ25.-

Chutney de poire aux fruits secs
*Pan-fried escalope of foie gras
with pear and dried fruit chutney*

LES PLATS

MAIN DISHES

MILLE-FEUILLE VÉGÉTAL.....28.-

Mousseline de pomme rattes à la
noisette
*Vegetable Mille-feuille served
with Ratte potato and hazelnut
mousseline*

PERDREAUX EN 2 CUISSONS36.-

Cuisse confite et suprême rôti,
topinambour confit
*2-way partridge, leg confit and
roast supreme served with confit
of Jerusalem artichoke*

PAVÉ DE TURBOT.....38.-

Sauce champagne, cardon
au beurre, crémeux de cresson
*Turbot steak with a champagne
sauce, buttered cardoon and
creamed watercress*

MÉDAILLON DE CHEVREUIL45.-

Garniture chasse traditionnelle
*Medallion of venison with
traditional game garnish*

LES FROMAGES

CHEESES

ASSIETTE DE FROMAGES SUISSE

Swiss cheese platter
13.-

LES DESSERTS

DESSERTS

GÂTEAUX MËLLEUX À LA CRÈME DE MARRONS

Glace à la chataîgne, huile de courge
Chestnut ice-cream, Moist chestnut cream gateau with pumpkin seed oil
12.-

DESSERT GLACÉ D'AUTOMNE

Glace à la meringue crème double,
raisins secs au rhum, pomme caramélisée
*Autumn ice cream dessert, with double cream meringue, rum & raisin and
caramelised apple ice cream*
14.-

TRADITIONNELLE FÔRET NOIRE DE BAVIÈRE

Traditional Black Forest gateau
16.-

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

Chocolate soufflé
18.-

Provenances : Viandes (CH/UE), Saumon (NOR) & Loup de mer (UE)

Taxes & service inclus - Taxes & service included

Si vous avez des allergies ou intolérances, veuillez consulter nos collaborateurs.
If you have any allergies / intolerances, please contact our staff.