



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

TATAKI DE CERF

AU CAFÉ 22.-

Confiture de mûre

Tataki of venison in coffee served with blackberry jam

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*

ESCALOPE

DE FOIE GRAS POÊLÉ 25.-

Chutney de poire aux fruits secs

*Pan-fried escalope of foie gras
with pear and dried fruit chutney*

NOIX DE ST-JACQUES

RÔTIE 24.-

Purée de panais, choux
de Bruxelles, réduction de
clémentine

*Roasted scallops, parsnip purée,
and brussel sprouts with a
clementine reduction*

LES PLATS

MAIN DISHES

MÉDAILLON

DE CHEVREUIL 45.-

Garniture chasse traditionnelle

*Medallion of venison with
traditional game garnish*

PAVÉ DE TURBOT 38.-

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

MILLE-FEUILLE

VÉGÉTAL..... 28.-

Mousseline de pomme rates à la
noisette

*Vegetable Mille-feuille served
with Ratte potato and hazelnut
mousseline*

PERDREAUX

EN 2 CUISSONS 36.-

Cuisse confite et suprême rôti,
topinambour confit

*2-way partridge, leg confit and
roast supreme served with confit
of Jerusalem artichoke*

LES FROMAGES

CHEESES

ASSIETTE DE FROMAGES SUISSE

Swiss cheese platter

13.-

LES DESSERTS

DESSERTS

DESSERT GLACÉE D'AUTOMNE

Glace à la meringue crème double,
raisins secs au rhum, pomme caramélisées

*Autumn ice cream dessert, with double cream meringue, rum & raisin and
caramelised apple ice cream*

14.-

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

Chocolate soufflé

18.-

GÂTEAUX MËLLEUX À LA CRÈME DE MARRONS

Glace à la châtaigne, huile de courge

Chestnut ice-cream, Moist chestnut cream gateau with pumpkin seed oil

12.-

TRADITIONNELLE FÔRET NOIRE DE BAVIÈRE

Traditional Black Forest gateau

16.-

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.