

La chasse est arrivée !

Profitez de la saison de la chasse avec nos spécialités de gibier soigneusement préparées. Laissez-vous tenter par des saveurs authentiques qui célèbrent cette période gourmande de l'année.

Entrées

Velouté de potiron et son cappuccino aux marrons	16
Feuilleté aux 3 champignons à la périgourdine (Bolets, chanterelles et Pleurotes)	24
Buchette de foie gras de canard, fait maison au Sauternes et son chutney de figues	32

Plats

Caille désossée farcie parfumée à la truffe et au foie gras	40
Noisettes de chevreuil, sauce grand veneur	48
<i>Sauce grand veneur : Préparée à base de fond de gibier, vin rouge, échalotes et baies de genièvre, elle est adoucie par une touche d'airelles, cognac et chocolat.</i>	
Côtes de sanglier et sa sauce chasseur (aux 3 champignons)	38
Civet de chevreuil à l'ancienne	37
<i>Sauce à l'ancienne : Base de sauce grand veneur, cuite à basse température, sans chocolat.</i>	
Selle de chevreuil grand veneur (min. 2 personnes)	p.p. 54

Douceurs de saisons

Mousse de marrons meringues et double crème de Gruyère au coulis de fruits rouges	15
Meringues, double crème de Gruyère au coulis de fruits rouges	14

Tous les plats de chasse sont servis avec Spätzli et garniture de chasse.

Entrées

Salade verte à l'huile vierge et balsamique	8
Salade mêlée	10
Buchette de foie gras de canard, fait maison au Sauternes et son chutney de figues	32
Saladine de gambas tiède au parfum de sésame	24
Saumon fumé d'Ecosse garni	28
Planchette de viande séchée	24
Croustillant de chèvre chaud au miel et son bouquet de salade	21
Malakoff maison et viande séchée	22

Suggestions les classiques

Osso buco de veau à la milanaise et son risotto crémeux	40
Joue de cochon Ibérique mijotée et risotto crémeux	37
Cordon bleu de poulet fait maison farcie au jambon de dinde et Fromage, frites paprika	36
Souris d'agneau à l'ancienne et risotto crémeux	40
Risotto aux morilles et son escalope de foie gras canard poêlée	35
Suprême de poularde aux morilles et risotto crémeux	38

Fondues (prix par personne)

Fondue moitié-moitié	28
Fondue à la tomate	29
Fondue parfumée à la truffe	32
Fondue aux bolets	32

Toutes les fondues sont pour deux personnes au minimum et sont servies avec pain fait maison et patates cuites.

Poissons

Filets de perches meunière, sauce tartare, frites paprika	34
Filet de bar rôti sur peau, sauce crustacée, risotto crémeux	38
Risotto aux gambas et noix de St. Jacques, sauce homardine	34
Duo de poulpe et calamars et son écrasée de pommes de terre	35

Viandes

Secreto Iberico et son jus de viande truffé, frites paprika	40
La Caresse du Chef (Filet mignon de porc farci au foie gras et truffe noire d'été et son risotto crémeux)	40
Tartare de bœuf et frites au paprika	34
Entrecôte de bœuf*, risotto crémeux	42
Filet de bœuf grillé*, risotto crémeux	46

*Sauce au choix :

- Morilles
- Bolets
- Café de Paris