

CARTE DE CHASSE JUSQU'AU 22 NOVEMBRE

Notre carte

Une carte courte, qui change avec les saisons. Produits frais et locaux, sauces et desserts faits maison. Nous préférons proposer peu de plats et les faire bien.

TOUTE LA CARTE · AUTOMNE 2026

Entrées, plats et desserts

Entrées

Salade verte 9.-

Salade automnale 14.-

Velouté de courge au Marasquin 14.-

Terrine de gibier sur chemin
d'automne 16.-

Chutney automnal

Feuilleté aux chanterelles 16.-

Crème de cerfeuil

Tartare de bœuf traditionnel
infusé au cognac 18.-

Toasts grillés · en plat avec pommes frites
36.-

Tartelette croustillante de foie
gras 28.-

Pruneaux infusés au Porto

Viandes

Raviolis de cerf 34.-

Réduction de Saint-Hubert

Double steak de porc 38.-

Sauce moutarde à l'ancienne, légumes de
saison, pommes rissolées

Médailillon de cerf 46.-

Sauce au poivre sauvage, garniture de
chasse

Médailillon de chevreuil 48.-

Sauce aux cerises, garniture de chasse

Filet de bœuf

Sauce au foie gras, légumes de saison,
pommes rissolées 58.-

Selle de chevreuil 62.-

Sauce aux aïelles, garniture de chasse

Poissons et végétarien

Filet de perche 42.-

Sauce aux chanterelles, frites, légumes
d'automne

Poisson du jour selon marché

Selon arrivage

Ravioles de courge 28.-

Beurre de sauge · végétarien

Assiette de garniture de chasse 32.-

Végétarien

Desserts

Boule de glace ou sorbet 4.50

Bavarois aux châtaignes 14.-

Coulis aux airelles

Poire pochée au vin rouge

Sauce chocolat à la fève de Tonka, glace vanille

14.-

Tiramisu à la gruyérienne

Double crème de Gruyère et meringue

16.-

Assiette de fromages

Laiterie du Mouret

18.-

Café gourmand

Assortiment de mignardises

18.-

DÈS DEUX PERSONNES

Menu Signature d'automne

1. Mise en bouche
2. Terrine de gibier et ses garnitures d'automne
3. Velouté de citrouille et son voile au Marasquin
4. Feuilleté aux chanterelles, crème de cerfeuil
5. Médaillon de chevreuil, sauce aux cerises, garniture de chasse
6. Assiette de fromages de la laiterie du Mouret
7. Poire pochée au vin rouge, chocolat à la fève de Tonka

3 plats 79.- · 4 plats 99.- · menu complet 119.-

Prix en francs suisses, TVA comprise. Allergènes et provenance des viandes sur demande.