CARTE DES METS

ENTRÉES

VELOUTÉ DE COURGE HOKKAIDO, BRITCHON DE LA BRÈVE ET CROÛTONS	13.-
CŒUR DE SAUMON GRAVLAX, CRÈME LIÉGÈRE AU WASABI ET SŒSAMME NOIR	19.-
TARTARE DE CHEVREUIL AUX ABRICOTS SECS ET NOISETTES	19.-
TERRINE DE GIBIER AU CŒUR DE FOIE GRAS DE CANARD ET MOUTARDE AUX FIGUES	19.-
RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS DE RAFAEL DE MOUDON, CRÈME DE GRANA PADANO AUX TRUFFES D'ÉTOILE ET NOIX	22.-

PLATS

NOISETTES DE CHEVREUIL POÛLÉES AUX GROISELLES	43.-
PAVÉ DE CERF GRILLÉ AU POIVRE VERT	39.-
CIVET DE SANGLIER AUX MARRONS CARAMELISÉS	31.-
TARTARE DE CERF AUX NOIX ET GROISELLES, PAIN TOASTÉ ET SPÉTZLI MAISON	36.-
ENTRECÔTE DE BŒUF AU POIVRE, LENTILLES DE MONTAGNY ET LÉGUMES	42.-
L'INCONTOURNABLE TARTARE DE BŒUF AUX TRUFFES D'ÉTOILE, GRANA PADANO ET RUCOLA PAIN TOASTÉ ET FRITES MAISON	38.-
RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS DE RAFAEL DE MOUDON, CRÈME DE GRANA PADANO AUX TRUFFES D'ÉTOILE ET NOIX	32.-

SUR RÉSERVATION D'À MOINS 2 PERSONNES

SELLE DE CHEVREUIL, GARNITURE D'AUTOMNE ET SPÉTZLI MAISON (EN 2 SERVICES)	55.- PP
---	---------

DESSERTS

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE ET SORBET CITRON VERT	12.-
TARTE FONDANTE AU CHOCOLAT ET ORANGES CONFITES, SORBET ORANGE SANGUINE	14.-
TIRAMISU AUX MARRONS, AMARETTO ET CARMEL	11.-
SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS PAR 4 ALVES FROMAGES DE VUITEBOEUF È	16.-

Chers clients, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances.