

*Chères Clientes, Chers clients,
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des
informations sur les mets, qui peuvent déclencher des allergènes ou des
intolérances.*

Nos entrées du Moments

La Planchette du Patron		36.00
Foie gras de canard-Pâté en croûte de chez Riesco-jambon cru de Cerf		
La Terrine de Foie gras de Canard mi-cuit	50grammes	20.00
Le Pâté en croûte de Gibier et Noisettes de chez Riesco		18.00
La Salade automnale au jambon de cerf et fruits d'automne		22.00
Les six escargots au beurre maison		14.00
Les douze escargots au beurre maison		28.00
La Crème de Châtaignes aux Amandes effilées		13.00
La Pinsa Romana aux herbes de Provence (focaccia)		7.00
La Salade mêlée		9.00
Le Ceviche de Thon à l'infusion fruits de la passion	50grammes	24.00
Les Rillettes de Chair de Crabe et Mousse d'Avocats		24.00

Nos Viandes et Poissons

Le Filet de Cerf sauce Morilles		39.00
Les Noisettes de Chevreuil sauce poivrade		37.00
Le Mijoté de Cerf comme un Parmentier		28.00
Les Atriaux de Gibier braisés		26.00
Le Tartare de bœuf	90 grammes	15.00
	180 grammes	30.00
Le Croustillant de Poitrine de Porc confite		34.00
La Souris d'Agneau confite		30.00
L'Assiette du Pêcheur à la Petite Arvine	180grammes	39.00
Les Beignets de Perches frits sauce Tartare	180 grammes	22.00
La Portion de frites maison		6.00
La Polenta crémeuse aux herbes du Grand Saint-Bernard		6.00
La Portion de Riz Basmati		5.00
Les légumes du moment		5.00
La Portion de Spaetzele		6.00
La Garniture automnale chasse		6.00

Origine des viandes Bœuf : Suisse -Veau : Suisse Volaille : France – Suisse Agneau ;N-zélande
Gibier : Nouvelle -Zélande, Autriche

Zone de pêche : Norvège – Irlande - Mer du Nord - Estonie et selon arrivage

Prix en francs suisse TVA incluse