

MENU DU MIDI

LUNDI – MARDI – JEUDI ET VENDREDI

Tartelette de légumes, crème de ricotta à la truffe et chanterelles d'automne

Vegetable tartlet, truffle ricotta cream and autumn chanterelles

Pappardelle de gibier au genièvre, marrons, confiture d'airelles et effeuillée de choux de Bruxelles (EU)

Pappardelle with game, juniper berries, chestnuts, cranberry jam and Brussels sprouts (EU)

Ou

Pavé de sandre en croûte de noix, courge spaghetti au piment d'Espelette, émulsion de chorizo et pommes de terre confites (IS)

Pikeperch steak in a walnut crust, spaghetti squash with Espelette pepper, chorizo emulsion and confit potatoes (IS)

Douceur du moment

Sweetness of the moment

ENTREE+PLAT+DESSERT	59
ENTREE+PLAT	52
PLAT+DESSERT	42
PLAT	32

Pousses de salade verte du maraicher **11**

Green salad shoots from the market gardener

Boule de glace artisanale ou sorbet **7**

Scoop of homemade ice cream or sorbet

LE CHEF, WILLY ROSSIGNOL

Nous privilégions de cuisiner des plats frais et sains et de travailler avec de petits producteurs locaux. Les plats peuvent contenir des traces d'allergènes

Horaires d'ouverture de 12h00 à 14h30

Dernière commande 13h15

TVA 8,1% comprise CHE-152.677.239.

Origine des viandes : Chevreuil et cerf Europe, Canard France

Origine des poissons : Loup de mer Grèce Pain : Suisse « Amandine »



LES ENTREES

Maraîchère de légumes du potager parfumée à l'huile de truffe noire, soyeux de pommes de terre, bolets grillés et croustillant de Reggiano (V)

Garden vegetables flavored with black truffle oil, silky potatoes, grilled porcini mushrooms and crispy Reggiano cheese

32

Ravioles de jarret de cerf en civet et foie gras de canard, chanterelles d'automne au sautoir et effeuillée de choux de Bruxelles à l'huile de noix

Ravioli stuffed with venison shank stew and duck foie gras, sautéed autumn chanterelles and Brussels sprouts leaves in walnut oil

34

LES PLATS

Risotto Aquarello crémeux à la courge butternut, poêlée de bolets, brisures de châtaignes, émulsion de chlorophylle (V)

Creamy Aquarello risotto with butternut squash, pan-fried porcini mushrooms, chestnut pieces, chlorophyll emulsion (V)

46

Noisettes de chevreuil en viennoise de noix et genièvre, légumes d'antan, fruits d'automne glacés au jus et Spätzle de châtaignes à la sauge

Venison medallions in a walnut and juniper crust, seasonal vegetables, glazed autumn fruits and chestnut Spätzle with sage

59

LES DESSERTS

Coulant au chocolat noir et crème marron, poire confite et glace à la fleur d'oranger

Dark chocolate and chestnut cream cake, candied pear and orange blossom ice cream

17

Baba parfumé au rhum, crème mascarpone à la vanille de Madagascar et fruits exotiques

Rum-flavored baba, mascarpone cream with Madagascar vanilla and exotic fruits

17

Les fromages d'ici et d'ailleurs

Cheeses from here and around

15

