

# MENU DU MIDI

## LUNDI – MARDI – JEUDI ET VENDREDI

Fines tranches de chevreuil au genièvre, rémoulade de céleri aux noix et pommes, jus tranché

*Thin slices of venison with juniper berries, celery remoulade with walnuts and apples, sliced gravy*

---

Pappardelle de gibier aux champignons des bois, châtaignes et effeuillée de choux de Bruxelles (EU)

*Pappardelle with game, wild mushrooms, chestnuts and Brussels sprouts leaves (EU)*

Ou

Tronçons de lotillons rôtis au laurier, risotto crémeux aux jeunes légumes et émulsion de crustacé (EU)

*Roasted monkfish sections with laurel, creamy risotto with young vegetables and shellfish emulsion (EU)*

---

Douceur du moment

*Sweetness of the moment*

<b>ENTREE+PLAT+DESSERT</b>	<b>59</b>
<b>ENTREE+PLAT</b>	<b>52</b>
<b>PLAT+DESSERT</b>	<b>42</b>
<b>PLAT</b>	<b>32</b>

Pousses de salade verte du maraîcher	<b>11</b>
<i>Green salad shoots from the market gardener</i>	

---

Boule de glace artisanale ou sorbet	<b>7</b>
<i>Scoop of homemade ice cream or sorbet</i>	

## 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

