



ENTRÉES	FIRST COURSES
LÉGUMES, CERFEUIL, BOLETS ET TRUFFE NOIRE	26 VEGETABLES, CHERVIL, PORCINI MUSHROOMS AND BLACK TRUFFLE
SAINT-JACQUES, ARTICHAUTS ET CITRON CONFIT	27 SCALLOPS, ARTICHOKEs AND CANDIED LEMON
ATRIAUX, GIBIER, FOIE GRAS DE CANARD, POTIMARRON ET HUILE DE NOIX	25 ATRIAUX, GAME, DUCK FOIE GRAS WITH BUTTERNUT SQUASH AND WALNUT OIL
CHEVREUIL, GENIÈVRE, POIVRE DE TASMANIE, CÉLERI, POMMES ET MYRTILLES	32 VENISON, JUNIPER, TASMANIAN PEPPER, CELERY, APPLES AND BLUEBERRIES
PLATS	MAIN COURSES
RISOTTO ACQUERELLO, BOLETS, MARRONS ET REGGIANO	39 ACQUERELLO RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS, CHESTNUTS AND REGGIANO
TAGLIERINI, SAINT-JACQUES, BUTTERNUTS, ET CORAIL D'OURSIN	38 TAGLIERINI, SCALLOPS, BUTTERNUT SQUASH AND SEA URCHIN CORAL
MAIGRE, ARTICHAUTS, BOUILLON IODÉ, RAVIOLINI AU CITRON ET VONGOLES	44 MAIGRE ARTICHOKEs, IODISED BROTH, LEMON RAVIOLINI AND CLAMS
CIVET DE CERF, CHANTERELLES, MARRONS, POTIMARRON ET SPÄTZLI	42 VENISON STEW, CHANTERELLE MUSHROOMS, CHESTNUTS, BUTTERNUT SQUASH AND SPÄTZLI
SELLE DE CHEVREUIL, POIRE À BOTZI, LÉGUMES ET SPÄTZLI DE CHÂTAIGNE (2 PER. 30 MINUTES)	128 VENISON SADDLE, BOTZI PEAR, VEGETABLES AND CHESTNUT SPÄTZLI (SERVES 2, 30 MINUTES)



DESSERTS	DESSERTS
POIRE POCHÉE, SIROP DE MYRTILLES, SORBET ORANGE ET RÉGLISSE	16 POACHED PEAR, BLUEBERRY SYRUP, ORANGE AND LIQUORICE SORBET
COULANT AU CHOCOLAT NOIR, MANGUE, JASMIN, GLACE FIOR DI LATTE (15 MINUTES)	18 DARK CHOCOLATE FONDANT, MANGO, JASMINE, FIOR DI LATTE ICE CREAM (15 MINUTES)
BABA AU RHUM, ANANAS, CRÈME MASCARPONE, VANILLE	17 RUM BABA, PINEAPPLE, MASCARPONE CREAM, VANILLA
TARTE AUX POMMES, GLACE CANNELLE ET CARAMEL (À COMMANDER AU DÉBUT DU REPAS)	15 APPLE TART WITH CINNAMON AND CARAMEL ICE CREAM (PLEASE ORDER AT THE START OF YOUR MEAL)
LES FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS	18 CHEESE FROM HERE AND AROUND

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.

TVA 8,1% comprise CHE-152.677.239.

Origine des viandes :

Chevreuil A, Cerf NZ, Canard FR

Origine des poissons :

Maigre FR, St-Jacques USA

Pain : Suisse «Amandine»