



## Symphonie gourmande de l'épée

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

Terrine de chevreuil foie gras sur gelée de pinot noir

\*\*\*\*\*

Velouté de châtaignes à la cardamome fumée

\*\*\*\*\*

Noix de st jacques sur risotto aux bolets

\*\*\*\*\*

Muscat givré à la grappa

\*\*\*\*\*

Noisettes de cerf poêlées aux pruneaux poivrés

Légumes d'automne

\*\*\*\*\*

Assiette Bec à bonbon

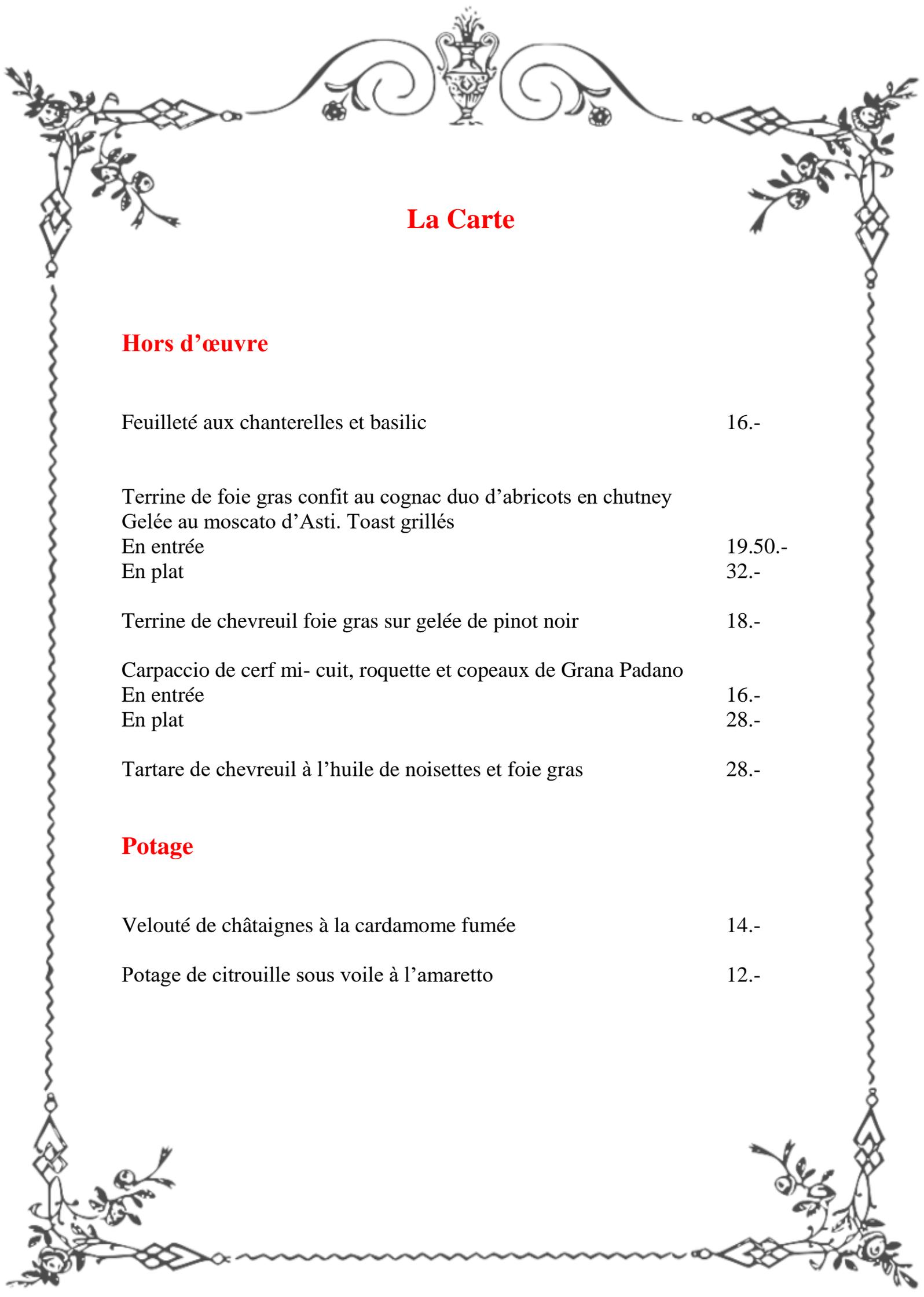
Trilogie glacée sous tuile croustillante

Fruits d'automne confit au rhum

Sans poisson 82.-

Complet 98.-

Délice fromager d'ici et d'ailleurs suppl 8.-



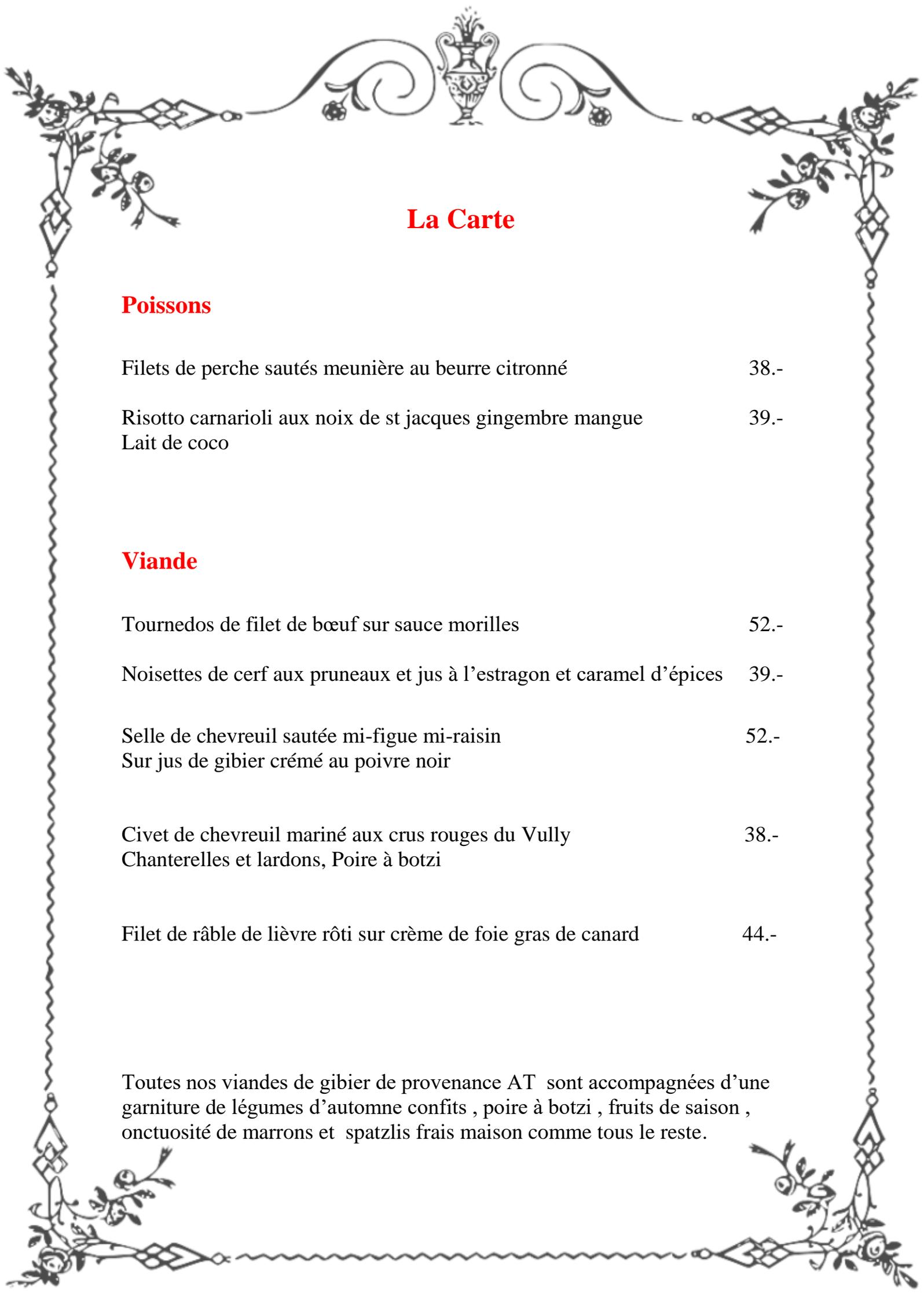
## La Carte

### Hors d'œuvre

Feuilleté aux chanterelles et basilic	16.-
Terrine de foie gras confit au cognac duo d'abricots en chutney Gelée au moscato d'Asti. Toast grillés	
En entrée	19.50.-
En plat	32.-
Terrine de chevreuil foie gras sur gelée de pinot noir	18.-
Carpaccio de cerf mi- cuit, roquette et copeaux de Grana Padano	
En entrée	16.-
En plat	28.-
Tartare de chevreuil à l'huile de noisettes et foie gras	28.-

### Potage

Velouté de châtaignes à la cardamome fumée	14.-
Potage de citrouille sous voile à l'amaretto	12.-



## La Carte

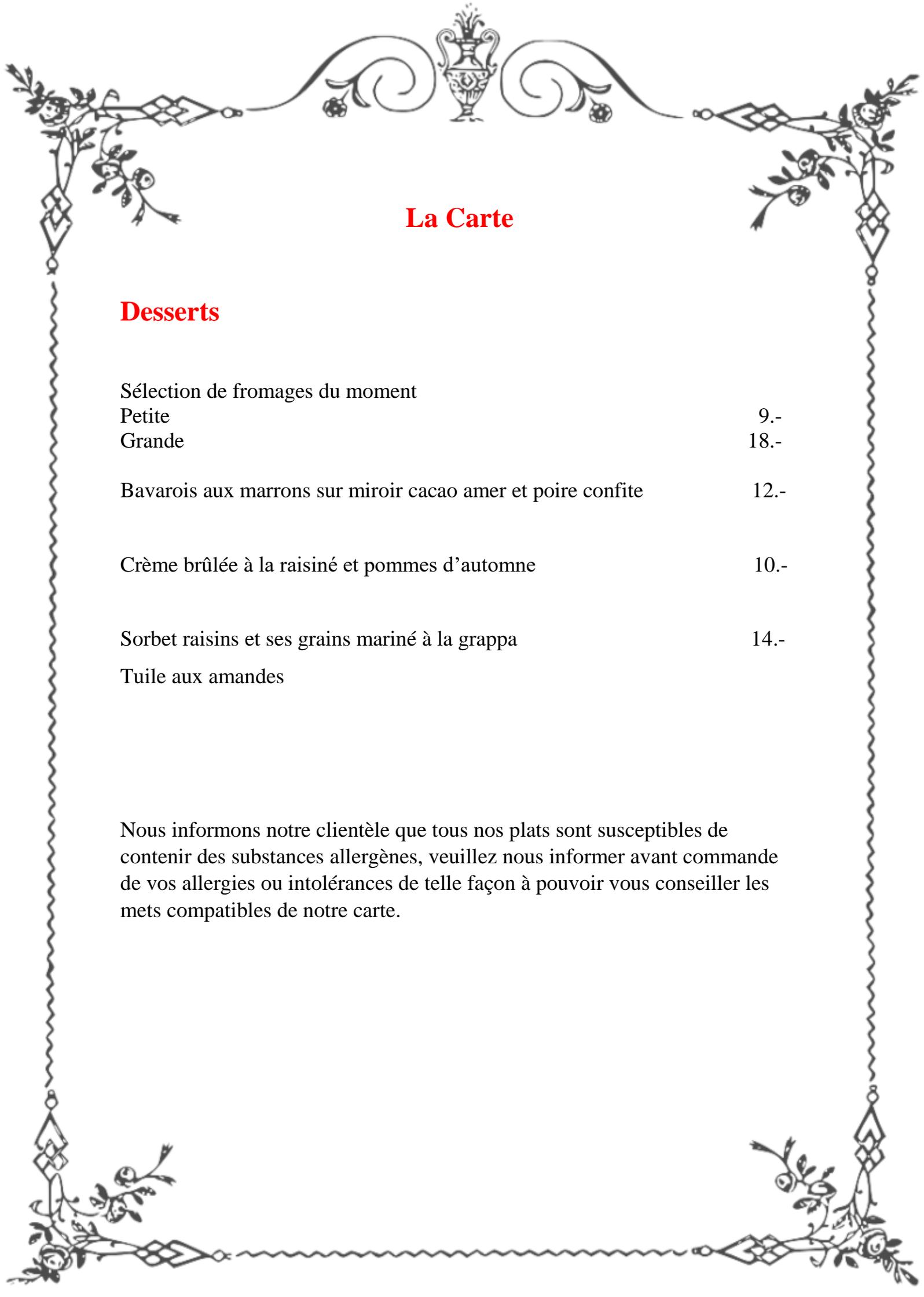
### Poissons

Filets de perche sautés meunière au beurre citronné	38.-
Risotto carnarioli aux noix de st jacques gingembre mangue Lait de coco	39.-

### Viande

Tournedos de filet de bœuf sur sauce morilles	52.-
Noisettes de cerf aux pruneaux et jus à l'estragon et caramel d'épices	39.-
Selle de chevreuil sautée mi-figue mi-raisin Sur jus de gibier crémé au poivre noir	52.-
Civet de chevreuil mariné aux crus rouges du Vully Chanterelles et lardons, Poire à botzi	38.-
Filet de râble de lièvre rôti sur crème de foie gras de canard	44.-

Toutes nos viandes de gibier de provenance AT sont accompagnées d'une garniture de légumes d'automne confits , poire à botzi , fruits de saison , onctuosité de marrons et spatzlis frais maison comme tous le reste.



## La Carte

### Desserts

Sélection de fromages du moment

Petite 9.-

Grande 18.-

Bavarois aux marrons sur miroir cacao amer et poire confite 12.-

Crème brûlée à la raisiné et pommes d'automne 10.-

Sorbet raisins et ses grains mariné à la grappa 14.-

Tuile aux amandes

Nous informons notre clientèle que tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances allergènes, veuillez nous informer avant commande de vos allergies ou intolérances de telle façon à pouvoir vous conseiller les mets compatibles de notre carte.