

Entrée

Velouté de courge butternut et ses graines torréfiées, copeaux d'Etivaz, Émulsions des sous-bois et crème d'herbes	21.-
Terrines de sanglier et foie gras, crème de galotta vintage, chutney d'oignon rouge et pain brioiché toasté	24.-
Raviole de de faisan, cote de bettes, jus sarriette-genièvre et émulsion de bolet	27.-

Plat (En remplacement de la chasse, mignon de porc Pata Negra)

Dos d'Omble chevalier, crème de racine de persil, poireaux, jus aux Merlot et émulsion mélisse	45.-
Civet de chevreuil de mon « Grand-père Francis » poire au vin rouge, Poêlée de choux de Bruxelles et tagliatelles fraîches	39.-
Entrecôte de chamois, crème de Pinot Gris en vendanges tardives, Jus poivrade, spätzli, poire au vins rouge et purée de choux de Bruxelles	54.-
Selle de chevreuil flambée et découpée à table, spätzli, sauce poivrade, crème de Pinot Gris en vendange tardive et garniture chasse par pers. (pour l'ensemble de la table)	62.-

Dessert et glace « maison »

Croquant aux sésames, crémeux marrons, poires pochées aux épices et sorbet poires	18.-
Moelleux au chocolat pure origine Saint-Domingue au cœur coulant et sorbet konatsu (12 minutes de cuissons)	17.-
Crème brûlée aux pommes Tatin et glace cannelle	15.-
Assiettes de fromages d'ici et d'ailleurs et ses accompagnements	16.-
Glaces et sorbets	4,50.-