

Le Chef Nicolas Patural, son second Meziane Hadjar et leur équipe vous proposent la carte d'Automne



Notre équipe vous invite à découvrir la tradition de l'Ecole Française accentuée par les parfums et saveurs de ses voyages !!!

Provenances

Foie gras : France

Canard : France

Cerf : Allemagne

Chevreuil : Autriche

Perdreau : France

Sanglier : Autriche

Perches : Suisse (élevage)

Lieu jaune : France

Maigre : Corse

Rouget : France



Sans gluten / Gluten free



Sans lactose / Lactose free



Végétarien / Vegetarian

Pour tout autre renseignement relative aux restrictions alimentaires, notre équipe de salle est à votre entière disposition

Les Entrées

Finger de lieu jaune en croûte de noisettes du Piémont, chou-fleur, gingembre et combawa

CHF 26.00

Rillettes de joue de sanglier et champignons façon « mystère », croustillant de bolets, vinaigrette au Porto

CHF 22.00

La tourte au perdreau et foie gras, coing confit

CHF 24.00

✓ Salade mêlée du Jardin



CHF 12.00

✓ Entremet de marrons et chou rouge, sablé à la noix de Pécan, salade pickles

CHF 18.00

Les Poissons d'eau douce et Mer

Filets de perche du Lötschberg, pommes frites, sauce tartare maison
(Salade verte comme entrée ou avec le plat)

CHF 52.00

Terre & Mer : Rouget Breton, moules de bouchot & légumes racines, émulsion

haricots coco 

CHF 46.00


Maigre de Corse à la plancha, cannelloni de trompette de la mort, poire au
Chasselas et tétragone

CHF 46.00

Les Viandes

Mignonette de cerf lardé, crème de cassis, raviole au foie gras, butternut
confite et friandises d'Automne

CHF 56.00

Magret de canard cuit rosé, sa cuisse confite à mille-feuilles de pommes de
terre, figes rôties et jus aux aïelles 

CHF 49.00

La selle de chevreuil, garniture chasse, spätzli, sauce grand veneur
(En 1 ou 2 services, au choix et pour 2 personnes minimum)

CHF 61.00 par personne

Le végétarien du Deck : CHF 34.00 

Risotto d'épeautre à la courge, lait de coco et champignons sautés

Menu Lavaux Gourmand

CHF 98.00

Finger de lieu jaune en croûte de noisettes du Piémont

Rillettes de joue de sanglier et champignons façon « mystère »

Magret de canard cuit rosé, sa cuisse confite en mille-feuilles

Assiette de fromages en option

Le « snickers »

Menu Prestige

CHF 125.00

La tourte au perdreau et foie gras, coing confit

Maigre de Corse à la plancha, cannelloni de trompette de la mort

Mignonette de cerf lardé, crème de cassis

Les 3 fromages affinés

Soufflé glacé : pomme Golden & cannelle

*Nous informons notre aimable clientèle que les menus sont proposés
uniquement à l'ensemble de la table.*

Merci de votre compréhension.

Dernière commande Menu : 13h30 midi et 20h30 soir

Les Desserts & Fromages

L'assiette de fromages

3 sortes : CHF 14.00 5 sortes : CHF 20.00

Assiette des sorbets ou glaces du moment



CHF 15.00

Soufflé glacé : La pomme Golden façon crumble à la cannelle, soufflé glacé
pomme Granny Smith et sa mousse au citron

CHF 18.00

Le « snickers » : Le « snickers » maison, le caramel en glace et coulis

CHF 17.00

Le Mont Blanc : Marrons confites en mousse et vermicelles, sorbet liquer de
cassis et sa meringue

CHF 16.00

La Chiboust : Sorbet vanille et chocolat, chiboust vanille et sa déclinaison de
poire

CHF 16.00