





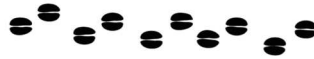
Nos Mets St-Hubert

Nos entrées



- Poêlée de champignons des bois sautés au beurre et fines herbes et fleuron  14.- Frs
- Traditionnelle soupe de courge parfumée au curry doux et son caramel de graines de courge, émulsion de lait  10.- frs
- Terrine de sanglier, chanterelles flambées et Son chutney de figue et oignons 15.- frs

Nos Plats



- Escalope de chevreuil sauce Grand-veneur 42.- frs
- Entrecôte de cerf sauce aux raisins blancs 47.- frs
- Selle de chevreuil 2 services *minium 2 personnes* 58.- frs

Garnitures : Purée de panais à la vanille, choux rouge braisé, choux de Bruxelles, pomme au cidre, mangue caramélisée, * confiture d'airelles, marrons glacés, écrasé de courge au piment, embeurrée de bleue de St Gall

Au choix : Nouilles ou Spätzlis maison



Nos Desserts

- Poire pochée au sirop de vin rouge, sorbet à la figue et cannelle 14.- frs
- Purée de marron façon vermicelles et ses coques de meringue maison 10.- frs
- Dôme glacé au vieux Marc de chez Albiez et son caramel 14.- frs

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de production traditionnels de cuisine selon le critère du label « Fait Maison » établi par la fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût Slow Food

L'astérisque (*) signifie que le plat ne correspond pas aux exigences du label « Fait Maison »

* Nous utilisons de la confiture d'airelles industrielle ce qui ne correspond pas au critère du label « Fait Maison »



Nos menus automnaux

Menu Brocard

Amuse-bouche

* * *

Snacké de cerf au poivre accompagné de son sorbet raisin et yuzu

* * *

Noisette de chevreuil Grand veneur

Garniture St-Hubert

* * *

Dermicelles de marron et ses mini meringues maison

65.-frs

Menu Gallinacés

Amuse-bouche

* * *

Dim Sum de faisán aux champignons, jus réduit au soya et sauge frite

* * *

Pigeon désossé au merlot Chantemerle

Garniture St-Hubert

* * *

Palette de douceur automnale

75.-frs

Provenance viandes: Sanglier et chevreuil Hongrie, Faisan et cerf Slovénie, pigeon France

