



Nos Mets St-Hubert




Nos entrées

*Poêlée de champignons sautés au beurre et
Fines herbes accompagnées de son fleuron* 15.-frs

*Velouté de courge parfumé au curry de Madras,
Caramel de graines de courge coulé, émulsion de lait aux effluves de kaffir* 12.-frs

Terrine de sanglier  Et Son confit d'oignons au jus de pommes bio de Romanet 17.-frs

*Brochette de cerf  snackée au deux poivres
Accompagnée de son sorbet au raisin et yuzu* 21.-frs

*Ravioles grillées farcies au faisan et figues
Sur crème légère de butternut et citron vert* 19.-fr



Provenance :

*Sanglier Suisse, Cerf Suisse et U.E., Chevreuil Suisse et U.E., Faisan France
Poires à Botzi AOP Fribourg préparées par Pauline Morier à Vuadens*

Nos Plats

Les incontournables



Selle de chevreuil servie en 2 services, accompagnée à chacun d'une sauce à choix selon vos envies, plateau de garniture différent pour chaque service

Min 2 personnes

65.-frs

*Escalope de chevreuil sauce Grand-veneur**

43.-frs

Civet de Sanglier  façon Grand-Mère lié au sang

37.-frs

A votre convenance

Noisette de chevreuil

48.-frs

Rack de cerf 

45.-frs

Filet Mignon de Sanglier 

42.-frs

Filet de cerf 

41.-frs

Nos Sauces à choix :

Forestière

8.-frs

*Grand - Veneur **

6.-frs

Pôvrade

6.-frs

*Beurre aux airelles **

5.-frs

Tous nos plats sont servis avec leurs garnitures sur plateau et sont composés de :

*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 pommes-terre bleues*

Au choix : Nouilles ou Spätzli maison



Notre Menu

Automnal

Amuse-bouche

* * *



*Poêlée de champignons des bois sautés au beurre et
Fines herbes et fleur de sel*

Ou

*Velouté de courge parfumé au curry doux et
Son caramel de graines de courge, émulsion de lait aux effluves de
kaffir*

* * *

*Escalope de chevreuil sauce Grand-Veneur**

Ou

*Filet de cerf beurre aux airelles**

Purée de panais à la vanille, chou rouge braisé, chou de Bruxelles, courges au piment

Marrons glacés, poire à Botzi au sirop

À choix Nouilles ou Spätzli

* * *

Poire pochée au sirop de vin rouge, sorbet à la figue et cannelle

Ou

Purée de marron façon vermicelles et ses coques de meringue maison

70.-frs



Nos Douceurs d'automne



<i>Glace au miel du pied du Jura, Éventail de poire pochée au vin et agrumes</i>	<i>10.-frs</i>
<i>Mocelleux à la courge et sirop d'érable</i>	<i>11.-frs</i>
<i>Purée de marrons façon vermicelles Et ses coques de meringue maison, chantilly</i>	<i>12.-frs</i>
<i>Dôme glacé au vieux Marc de chez Albiez et Sa crème de caramel</i>	<i>15.-frs</i>



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 traditionnelle de cuisine selon le critère du label « Fait Maison » établi par la fédération romande des consommateurs (FRS), Gastro Suisse, 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 aux critères du label « Fait Maison »*