

Nos Mets St-Hubert



Nos entrées

Balade dans les sous-bois 16.- frs
Poêlée de champignons sautés au beurre
Fines herbes, feuilles d'automne

La courge s'emballe 14.- frs
3 variétés, 3 textures, 3 saveurs uniques

Meli mélo d'automne 15.- frs
Pâté de gibier du moment, confiture d'airelles et
chips de courge butternut

Comme une tradition 18.- frs
Terrine de Sanglier au vin, légumes en pickles et confit d'oignons

De l'est à l'ouest 21.- frs
Carpaccio de cerf aux saveurs d'Asie
Vermicelles de riz frits, fleurets à la tête de moine

Quand grand-maman s'en mêle 20.- frs
Ravioles poulet, champignons et shitaké
Crème courge et lait de coco, graines de courge torréfiées





Nos Plats

Noisette de chevreuil	51.-frs
Médaillon de chamois (selon arrivage)	48.-frs
Escalope de chevreuil	45.-frs
Médaillon de cerf	44.-frs
Filet Mignon de Sanglier	43.-frs
Joues de cerf confites	39.-frs
La bredouille Plateau de garnitures servi avec nouilles ou Spätzli	38.-frs



Nos Sauces à choix :

Forestière	8.-frs
Grand -Veneur	7.-frs
Poivrade	6.-frs
Beurre aux airelles	6.-frs



L'incontournable

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 69.-frs
par personne

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



Purée de panais à la vanille
Choux rouge braisé à la cannelle
Choux de Bruxelles au beurre
Pomme golden au cidre
Mangue caramélisée
Confiture d'airelles
Marrons glacés
Écrasé de courge au piment d'Espelette
Pomme de terre douce en chips craquante
Poire à Bötzi au sirop

Au choix :

Nouilles ou Spätzli maison





Notre Menu

Automnal

Amuse-bouche

Poêlée de champignons des bois sautés
Au beurre et fines herbes

Escalope de chevreuil sauce Grand-Veneur
Purée de panais à la vanille, choux rouge braisé,
Choux de Bruxelles, courge au piment,
Marrons glacés, poire à Bötzi au sirop
À choix Nouilles ou Spätzli

Purée de marron façon vermicelles
Champignons de meringue et
Chantilly

69.-frs



Notre
Table Royale

Découvrez notre table ronde avec son plateau tournant qui nous vient directement des Philippines, pays d'origine du chef, où la tradition veut que l'on partage tous ensemble les mêmes plats mais sans devoir en choisir l'ordre

Le principe est simple le partage du début à la fin

- Amuse-bouche
- Déclinaison d'entrées de notre carte
- Assortiment de nos viandes de chasse avec deux sauces à choix
- Farandole de garnitures
- Palette de desserts

Avec à chaque fois une exclusivité qui ne se trouve pas sur notre carte.

Réservation minimum 48h en avance
Minimum de 4 personnes jusqu'à 10 personnes
Nous restons à votre disposition pour toutes questions

90.- frs par personne

Réservation minimum 48h en avance
Version allégée de 2 à 4 personnes

3 entrées à choix
Chevreuil et cerf, 2 sauces à choix
Garniture complète
2 sortes de dessert à choix

75.- frs par personne



Nos Douceurs d'automne

Gourmandise du sous-chef

Crumble de pomme pochée à la cannelle — 13.- frs
Et sa glace au miel

Une saison sans ? mais quelle idée !

Purée de marron façon vermicelles
Champignons de meringue et chantilly — 14.- frs

Comme un été indien

Crème brulée au potimarron — 15.- frs
Caramel au sirop d'érable

Champignon sucré en trompe l'œil

Poire conférence pochée au vin rouge et cannelle
Pied façon glace à la vanille
Écosystème comestible et sirop de vin — 16.- frs







Provenance :

Sanglier Suisse et UE

Cerf Suisse et UE

Chevreuil Suisse et UE

Chamois UE

Poulet Suisse

Poires à Bötzi AOP Fribourg préparées par nos soins

Légumes Domaine des Loveresses Yens

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 (FRC), Gastro Suisse, la Semaine du Goût Slow Food

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

www.labelfaitmaison.ch