



# Les suggestions du Chef

## Les Entrées

	Petite	Grande
Salade verte (servie en saladier) _____	7.-	12.-
Salade mêlée (servie en saladier) _____	9.-	15.-
Planchette des Fers _____	19.-	26.-
Velouté de châtaigne _____		14.-
Terrine de cerf _____		19.-
Os à moelle & sauté de chanterelles _____		22.-
Foie gras poêlé sur lit de lentilles, sauce aux épices _____		28.-

## Les Suites

Vol-au-vent aux champignons et ris de veau _____	34.-
Cordon bleu de volaille au vacherin Fribourgeois & jambon des Grisons _____	36.-
Parmentier de lièvre à la Royale _____	37.-
Entrecôte de cerf, garniture chasse, sauce aux poivres _____	45.-
Selle de chevreuil (dès 2 pers.) _____	p.p. 55.-

## Les Plats du Terroir

Le papet vaudois revisité _____	26.-
Civet de cerf _____	32.-

\* Plats partagés : supplément de chf 5.-

\* Provenance des viandes : Bœuf : Suisse-France / Volaille, veau, porc : Suisse

Cerf, chevreuil, lièvre : Suisse-Autriche-France



## Pour les petits Gastronomes

Saucisse de veau, pomme purée du Chef _____	13. <sup>50</sup>
Steack haché, potatoes _____	14. <sup>50</sup>

## Les Desserts

L'assiette du Fromager _____	15.-
Glace & sorbet (vanille, chocolat, moka, poire, abricot, citron) _____ la boule	4.-
Supplément de Chantilly _____	1. <sup>50</sup>
Tartelette citron _____	6.-
Meringue crème double _____	10.-
Meringue crème double & une boule de glace _____	14.-
Délice coco-passion, glace vanille _____	14.-
Moelleux au chocolat _____	11.-
Crème brûlée à la fève de Tonka _____	10.-
Sorbet abricot & eau de vie d'abricot _____	13.-
Sorbet poire & eau de vie de poire _____	13.-

- \* Pour un événement, un plaisir à deux ou à plusieurs, n'hésitez pas à nous demander un menu dégustation. Nous nous ferons un plaisir de vous régaler selon votre budget.
- \* Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.
- \* Les prix sont indiqués en CHF, TVA comprise.

