

NOS MENUS DÉGUSTATION

MENU 5 TEMPS

Amuse-bouche

Terrine de chevreuil de nos chasseurs

chanterelles & argouse

Velouté de courge

crème de curry & graines torréfiées

Médallions de chevreuil

garnitures de chasse, spätzlis & sauce Grand Veneur

Le Vermicelle de l'Orologio

vermicelles de marron, meringue suisse, cœur cassis, crème légère au Kirsch & glace vanille

CHF 89.00

CHASSEUR À LA CUEILLETTE

Velouté de courge

crème de curry & graines torréfiées

Figue rôtie au miel, chèvre frais à l'huile d'olive du Domaine Histoire d'Enfer

Médallions de courge

garnitures de chasse, spätzlis & réduction de vin rouge et Porto

Le Vermicelle de l'Orologio

vermicelles de marron, meringue suisse, cœur cassis, crème légère au Kirsch & glace vanille

CHF 72.00

MENU 6 TEMPS

Tartare de cerf

huile de sapin & toast de pain d'épice

Œuf parfait

poêlée de champignons, tuile de vieux Gruyère & espuma de consommé forestier

1/2 Pigeon et sa cuisse confite

chou rouge, raisin & sauce salmis

Médallions de chevreuil

garnitures de chasse, spätzlis & sauce Grand Veneur

Poire & Chartreuse verte

poire pochée, glace à la Chartreuse & sablé aux noisettes et châtaignes

CHF 125.00



LABEL FAIT MAISON CERTIFIÉ

labelfaitmaison.ch