

CARTE DES METS

APÉRO

FRITES À LA TRUFFE 10/17
AVEC PARMESAN | PERSIL

APÉRO FAÇON KÄSEREI 22
VIANDE SÉCHÉE | FROMAGE SUISSE

ENTRÉES

SALADE DE SAISON 14
VINAIGRETTE MAISON

SOUPE AU PERSIL BICOLORE 16
TRUFFES D'AUTOMNE

FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS MARINÉ 24
VARIATION DE POTIRON | CACAHUÈTE
AVEC PASTRAMI DE CERF + 8

HELVETIC SALMON FUMÉ À FROID 28
BABEURRE | RAIFORT | CUCHAULE

TARTARE DE BOEUF 29/44
JAUNE D'OEUF | MOUSSE DE POMMES DE TERRE

DUO DE FOIE GRAS 29
TERRINE ET FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ | AIRELLES

PÂTES & RISOTTO

RISOTTO À LA BETTERAVE 27/38
GRENADE | RADIS

RAVIOLIS DE BOEUF BRAISÉ 32/39
BEURRE NOISETTE | SAUGE | PARMESAN

PLATS

FILET DE FÉRA DU LAC DE MORAT 46
PATATE DOUCE | POTIRON | BEURRE BLANC

POISSON SELON DE LA PÊCHE PDJ
QUINOA | CHOU DE BRUXELLES | BEURRE NOISETTE

BURGER DE BOEUF | 32
BURGER VÉGÉTARIEN 29
FRITES

CORDON BLEU 39
POMMES DE TERRE NOUVELLES | LÉGUMES DE MARCHÉ

CIVET DE CERF 46
SPÄTZLI AU SÉRÉ | CHOU FRISÉ À LA CRÈME |
MOUSSE DE PANAIS

ENTRECÔTE DE CHEVREUIL 59
PURÉE DE CÉLERI | CHOU ROUGE | AIRELLES

DESSERTS

CAFÉ GLACÉ 16
RHUM | FÈVE TONKA | SÉSAME

CRÈME BRÛLÉE 17
MARRONS | FIGUE

TARTE TATIN AUX POMMES 2.0 18
PARFAIT À LA VANILLE | CARAMEL |
CRÈME ACIDULÉE

FIGUE | VANILLE | NOISETTE 18
PETITS GÂTEAUX | GLACE | COMPOTE | CHANTILLY

GLACE 6
SORBET | GLACE | SELON LA SAISON

BUFFET DE FRÔMAGES 25
UNIQUEMENT LE SOIR | SUR ASSIETTES À MIDI

RECOMMANDATION DE VIN D'OLI 1DL

BLANC

CHASSELAS VULLY 4.90
CAVE DES MARNES

PINOT GRIS VULLY 6.90
CAVE DES MARNES

ROUGE

PINOT NOIR VULLY 5.90
CAVE DES MARNES

BRUMA ROSSA 7.20
CASCINA GARTINA | PIEMONTE

PROVENANCES

PORC: SUISSE | MORAT

BOEUF: SUISSE | BIBEREN

CERF / CHEVREUIL: ALLEMAGNE

FOIE GRAS: FRANCE

LAIT: SUISSE | HOF AM MURTENSEE GRENG

FROMAGES: SUISSE | KERZERS / BÉLP

POMMES DE TERRE: SUISSE | FRIBOURG

OEUF: SUISSE | KERZERS

POISSON DU LAC | SUISSE | MORAT

SAUMON HELVÉTIQUE : SUISSE | RUBIGEN

FÉRA : SUISSE | MORAT

LE MENU D'ERIC

AMUSE BOUCHE

FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS MARINÉ
*VARIATION DE POTIRON | CACAHUÈTE
AVEC PASTRAMI DE CERF*

SOUPE AU PERSIL BICOLORE
TRUFFES D'AUTOMNE

ENTRECÔTE DE CHEVREUIL
PURÉE DE CÉLERI | CHOU ROUGE | AIRELLES

MARRONS | CHOCOLAT BLANC |
AMARENA
PETITS GÂTEAUX | GLACE | MOUSSE | CRÈME
ET | OU

BUFFET DE FROMAGES

VOS OPTIONS

*MENU À QUATRE PLATS 99
MENU À CINQ PLATS 114*

LE VOYAGE DU VIN D'OLI

POUR ACCOMPAGNER VOTRE MENU,
NOUS VOUS PROPOSONS NOTRE
«VOYAGE DU VIN» SOIGNEUSEMENT
HARMONISÉ AVEC CHAQUE PLAT.

*“VOYAGE DU VIN” AVEC LE MENU QUATRE PLAT
55*

*“VOYAGE DU VIN” AVEC LE MENU CINQ PLAT
65*

