

# CARTE DES METS

## APÉRO

FRITES À LA TRUFFE 14 | 22  
*PARMESAN | PERSIL*

## ENTRÉES

SALADE DE SAISON 14  
*VINAIGRETTE MAISON*

SALADE DE DOUCETTE 21  
*LARDONS | CHAMPIGNONS | OEUF | CROÛTONS*

SOUPE À LA COURGE 16  
*NOIX DE COCO | CURRY | GRAINES | HUILE*

SOUPE MOUSSEUSE AUX MARRONS CARAMELISÉS 21  
*TRUFFE D' AUTOMNE*

TARTARE DE VEAU 29/44  
*ESPUMA AU FROMAGE | CORNICHONS | MOUTARDE | BRIOCHE AU SAFRAN*

ESPADON 29  
*COURGE | BLANC BATTU | HIBISCUS*

PARFAIT DE FOIE DE CANARD D' APPENZELL 32  
*POIRE À BOTZI AOP | VIN CUIT | CUCHAULE | MOUTARDE DE BÉNICHON*

## RISOTTO & PÂTES

RISOTTO À LA BETTERAVE 27 | 38  
*STRACCIATELLA DI BURRATA | VARIATION DE BETTERAVE*

TAGLIATELLE 32 | 39  
*SAUCE CRÈME À LA TRUFFE | TRUFFE D' AUTOMNE*

## PLATS

POISSON SELON ARRIVAGE 48  
*QUINOA | PATATE DOUCE | PAK CHOI | SAUCE AU KAFIR ET À LA NOIX DE COCO*

MORUE NOIRE 49  
*POMMES DE TERRES VITELOTTE | CHOUCROUTE | CHOU ROUGE | SAUCE À LA NOISETTE*

BURGER DE BOEUF 32  
BURGER VÉGÉTARIEN AU QUINOA 29  
*FRITES DE PATATES DOUCES*

«KÄSEREI» CORDON BLEU 39  
*POMMES RISSOLÉES | LÉGUMES DU MARCHÉ*

CIVET DE JARRET DE CHEVREUIL 48  
*SPÄTZLI AU SÉRÉ | CHOU ROUGE | MARRONS*

DUO DE GIBIER 59  
*ENTRECÔTE DE CERF & JOUES DE SANGLIER | PANAIS | AIRELLES | POLENTA BLANCHE*

## DESSERTS

CAFÉ GLACÉ 16  
*RHUM | FÈVE DE TONKA | SÉSAME*

EN VERRE 17  
*CHOCOLAT | SORBET À LA MANGUE | PIMENT*

MOUSSE AUX MARRONS 18  
*GÂTEAU | FIGUE | NOISETTE*

TARTE TATIN AUX POMMES 3.0 18  
*PÂTE FEUILLETÉE | VANILLE | CAMEL*

GLACES & SORBETS 6  
*VANILLE | CHOCOLAT | CAMEL | PISTACHE FRAISE | CITRON | FRUIT DE LA PASSION | MOCCA*

BUFFET DE FROMAGES 25  
*UNIQUEMENT LE SOIR | SUR ASSIETTE À MIDI*

## RECOMMANDATION DE VIN D'OLI 1DL

### BLANC

PINOT GRIS VULLY 6.90  
*CAVE DES MARNES*

### ROUGE

PINOT NOIR VULLY 5.90  
*CAVE DES MARNES*

## PROVENANCES

PORC : SUISSE | MORAT  
BOEUF : SUISSE  
SANGLIER : ESPAGNE  
CHEVREUIL : ALLEMAGNE  
CERF : AUTRICHE  
VEAU : SUISSE  
ESPADON : SAUVAGE OCÉAN INDIEN  
POISSON APRÈS CAPTURE : SUISSE | LAC DE MORAT  
BLACK COD : SAUVAGE PACIFIQUE NORD-EST  
FOIE DE CANARD ( NON FARCI ) : SUISSE | APPENZELL  
FROMAGE : SUISSE & FRANCE  
OEUFS : SUISSE  
POMMES DE TERRE & PAIN : SUISSE | FRIBOURG

# LE MENU D'ERIC

AMUSE BOUCHE

—

ESPADON  
COURGE | BLANC BATTU | HIBISCUS

ET | OU

SOUPE MOUSSEUSE AUX  
MARRONS CARAMELISÉS  
TRUFFE D'AUTOMNE

—

DUO DE GIBIER  
ENTRECÔTE DE CERF & JOUES DE SANGLIER |  
PANAI | AIRELLES | POLENTA BLANCHE

—

PRÉ-DESSERT

—

BUFFET DE FROMAGES

ET | OU

TARTE TATIN AUX POMMES 3.0  
PÂTE FEUILLETÉE | VANILLE |  
CARAMEL

# VOS OPTIONS

MENU À 3 PLATS 105  
MENU À 4 PLATS 119  
MENU À 5 PLATS 135

—

# LE VOYAGE DU VIN D'OLI

POUR ACCOMPAGNER VOTRE  
MENU, NOUS VOUS PROPOSONS  
NOTRE «VOYAGE DU VIN» SOI-  
GNEUSEMENT HARMONISÉ À  
CHAQUE PLAT

“VOYAGE DU VIN” 3 PLATS 49  
“VOYAGE DU VIN” 4 PLATS 59  
“VOYAGE DU VIN” 5 PLATS 69

