

LE MENU D'ERIC

AMUSE BOUCHE

SAUMON MARINÉ MAISON &
OONA CAVIAR DE FRUTIGEN
*CHOU-FLEUR | SAFRAN | COCO |
MANDARINE*

ET | OU

RISOTTO À LA BETTERAVE
*MASCARPONE | VARIATION
DE BETTERAVE | PAMPLEMOUSSE*

TRIO DE VEAU
FILET | JOUES | RIS DE VEAU
*TOPINAMBOUR | CÉLERI | POIRE |
TRUFFES D'HIVER*

PRÉ-DESSERT

BUFFET DE FROMAGES

ET | OU

MOUSSE DE CHAI-LATTE
*PARFAIT AU MIEL | PISTACHE |
CHOCOLAT*

VOS OPTIONS

*MENU À 3 PLATS 99
MENU À 4 PLATS 114
MENU À 5 PLATS 129*

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 45
“VOYAGE DU VIN” 4 PLATS 55
“VOYAGE DU VIN” 5 PLATS 65*



CARTE DES METS

APÉRO

FRITES À LA TRUFFE 12/19
PARMESAN | PERSIL

APÉRO FAÇON KÄSEREI 24
VIANDE SÉCHÉE | FROMAGE

ENTRÉES

SALADE DE SAISON 14
VINAIGRETTE MAISON

MINI LAITUE 19
*CHAMPIGNONS BALSAMIQUES | FIGUES |
MARRONS | NOISETTES | BOULE DE BÉLP
AVEC JAMBON CRU PATA NEGRA* +7

SOUPE À L'ORANGE ET À LA COURGE 15
HUILE DE PÉPINS DE COURGE | GRAINES

SOUPE DE MARRONS CARAMÉLISÉS 17
TRUFFES D'HIVER

TARTARE DE BOEUF ASIATIQUE 29/44
*CONCOMBRE | CRÈME FRAÎCHE |
SÉSAME | CUCHAULE*

SAUMON MARINÉ MAISON &
OONA CAVIAR DE FRUTIGEN 32
CHOU-FLEUR | SAFRAN | COCO | MANDARINE

TERRINE DE FOIE GRAS 35
COURGE | CACAHUÈTES | YUZU

RISOTTO & PÂTES

RISOTTO À LA BETTERAVE 27/38
*MASCARPONE | VARIATION DE BETTERAVE |
PAMPLEMOUSSE*

CASARECCE 32/39
TRUFFES D'HIVER | POIREAU | BOULE DE BÉLP

PLATS

FILET DE FLÉTAN 46
*RIZ DE CAMARGUE | CHOUX DE BRUXELLES |
BEURRE NOISETTE | BAIES DE SUREAU*

POISSON SELON RECOMMANDATION 48
*LENTILLES BELUGA | PANAIS | ORANGE |
CURRY*

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

CORDON BLEU 39
*JEUNES POMMES DE TERRE AU FOUR |
LÉGUMES DU MARCHÉ*

CUISSE DE CANARD CONFITE 49
*POMMES DE TERRE | VARIATION DE CHOU |
CANNELLE*

TRIO DE VEAU 61
FILET | JOUES | RIS DE VEAU
*TOPINAMBOUR | CÉLERI | POIRE |
TRUFFES D'HIVER*

DESSERTS

CAFÉ GLACÉ 16
RHUM | FÈVE TONKA | SÉSAME

MARRONS & PRUNEAUX 17
*GLACE À LA VANILLE | MERINGUES |
MASCARPONE*

MOUSSE DE CHOCOLAT BLANC &
FRUITS DE LA PASSION 18
*SORBET AU CHOCOLAT | CROUSTILLANT
AUX NOIX*

MOUSSE DE CHAI-LATTE 18
PARFAIT AU MIEL | PISTACHE | CHOCOLAT

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 6.90
PINOT GRIS VULLY
CAVE DES MARNES

ROUGE 5.90
PINOT NOIR VULLY
CAVE DES MARNES

PROVENANCES

VEAU: SUISSE
BOEUF: SUISSE
PORC: SUISSE | MORAT
PATA NEGRA: ESPAGNE
CANARD: FRANCE
FOIE GRAS: FRANCE
SAUMON: ÉCOSSE
OONA CAVIAR: SUISSE | FRUTIGEN
POISSON SELON RECOMMANDATION: SUISSE | MORAT
FLÉTAN: SAUVAGE NORVÈGE
TRUFFES D'HIVER: SUISSE
FROMAGES: SUISSE | FRANCE
OEUF: SUISSE
POMMES DE TERRE: SUISSE | FRIBOURG