

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

BISQUE DE HOMARD 25
HOMARD SAUTÉ

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

OMBLE CHEVALIER² 29
TARTARE & FUMÉ | TRUFFE | TOPINAMBOUR

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
RIZ VENERE | CHOUX DE BRUXELLES | CHOU FRISÉ | SAUCE AU BEURRE NOISETTE

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

CUISSE DE CANARD BRAISÉE 48
PURÉE DE POMMES DE TERRE | CHAMPIGNONS DES BOIS | CHOU FRISÉ

DUO DE VEAU 62
TRANCHES DE CÔTELETTE & JOUE BRAISÉE | PANAIS | AIRELLES | POLENTA BLANCHE

DESSERTS

CAFÉ GLACÉ 16
RHUM | FÈVE DE TONKA | SÉSAME

EN VERRE 17
SORBET À L’ANANAS | CANNEBERGE | ESPUMA AU VIN CHAUD BLANC | CRUMBLE AUX AMANDES

PANNA COTTA À LA COURGE ET AU CALAMANSI 18
GLACE AU SPÉCULOOS | GEL AU CAMEL ET AU CALAMANSI

MOUSSE À LA MANDARINE 18
PAIN D’ÉPICES | SORBET AU CHOCOLAT BLANC | CRÈME CHANTILLY

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
CANARD : FRANCE
VEAU : SUISSE
HOMARD : CANADA
OMBLE : SUISSE
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
PAIN : SUISSE | MORAT

LE MENU D'ERIC

AMUSE BOUCHE

OMBLE CHEVALIER²
TARTARE & FUMÉ | TRUFFE |
TOPINAMBOUR

ET | OU

SOUPE MOUSSEUSE AUX
MARRONS CARAMELISÉS
TRUFFE D'AUTOMNE

DUO DE VEAU
TRANCHES DE CÔTELETTE & JOUE
BRAISÉE | PANAIIS | AIRELLES |
POLENTA BLANCHE

PRÉ-DESSERT

BUFFET DE FROMAGES

ET | OU

MOUSSE À LA MANDARINE
PAIN D'ÉPICES | SORBET AU
CHOCOLAT BLANC | CRÈME CHANTILLY

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

