

## LE MENU D'ERIC

AMUSE BOUCHE

---

TRUITE DU RUISSEAU DE  
BREMGGARTEN

*VARIATIONS DE COURGES |  
FROMAGE FRAIS | LIMETTES |  
HERBES*

*ET | OU*

RISOTTO DE BETTERAVE  
*STRACCIATELLA DI BURRATA |  
VARIATION DE LA BETTERAVE*

---

MARRIAGE DE  
CERF & CHEVREUIL  
ENTRECÔTE & CIVET  
*VARIATION DE CÉLERI | POMMES  
DE TERRE | AIRELLES*

---

PRÉ-DESSERT

---

BUFFET DE FROMAGES

*ET | OU*

MOUSSE AU CHOCOLAT  
*GÂTEAU À LA BROCHE | FRUIT DE  
LA PASSION | NOIX DE COCO |*

## VOS OPTIONS

*MENU À 3 PLATS 99*

*MENU À 4 PLATS 114*

*MENU À 5 PLATS 129*



# CARTE DES METS

## APÉRO

FRITES À LA TRUFFE 12 | 19  
*PARMESAN | PERSIL*

## ENTRÉES

SALADE DE SAISON 14  
*VINAIGRETTE MAISON*

SALADE DE DOUCETTE 19  
*LARD | CHAMPIGNONS FORESTIERS |  
OEUFS | CROÛTONS*

SOUPE À LA COURGE 16  
*COCOS | CURRY | GRAINS | HUILE*

SOUPE AUX MARRONS 18  
*TRUFFE D'AUTOMNE*

TARTARE DE BOEUF AUX CÈPES 29 | 44  
*ESPUMA | JAUNE D'OEUF | BOULE DE BÉLP |  
BRIOCHE AU SAFRAN*

TRUITE DU RUISSEAU DE BREMGARTEN 29  
*VARIATION DE COURGES | FROMAGE FRAIS |  
LIMETTES | HERBES*

TERRINE DE FOIE GRAS 32  
*POIRE À BOTZI | SORBET | VIN CUIT | CUCHAULE*

## RISOTTO & PÂTES

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

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

## PLATS

POISSON SELON RECOMMANDATION 48  
*RIZ VENERE | CHOU DE BRUXELLES | SAUCE AU  
CHAMPAGNE | SUREAU*

COQUILLE SAINT-JACQUES 51  
*QUINOA | JEUNE BROCOLI |  
SAUCE AU BEURRE DE NOIX & AUX AGRUMES*

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

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

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

MARRIAGE DE CERF & CHEVREUIL  
ENTRECÔTE & CIVET 59  
*VARIATION DE CÉLERI | POMMES DE TERRE |  
AIRELLES*

## DESSERTS

CAFÉ GLACÉ 16  
*RHUM | FÈVE TONKA | SÉSAME*

CRÈME BRÛLÉE AUX MARRONS 17  
*GLACE FIOR DI LATTE | FIGUES*

CRUMBLE DE PRUNES FROID 18  
*SORBET | MASCARPONE |  
AMANDES | VANILLE*

MOUSSE AU CHOCOLAT 18  
*GÂTEAU À LA BROCHE | FRUIT DE LA PASSION |  
NOIX DE COCO*

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  
CHEVREUIL : SUISSE & ALLEMAGNE  
CERF : SUISSE & ALLEMAGNE  
BOEUF : SUISSE  
TRUITE : SUISSE | BREMGARTEN  
POISSON SELON RECOMMANDATION : SUISSE | MORAT  
COQUILLE SAINT-JACQUES : ATLANTIQUE NORD-OUEST  
FOIE GRAS DE CANARD : FRANCE  
FROMAGE : SUISSE & FRANCE  
OEUFS : SUISSE  
POMMES DE TERRE : SUISSE | FRIBOURG*