

LE MENU D'ERIC

AMUSE BOUCHE

TRANCHES DE CANARD FUMÉ
BETTERAVE | TARTAR DE LÉGUMES |
COUSCOUS | FROMAGE FRAIS

ET | OU

BOUILLABAISSE 2.0
SAFRAN | BOTTARGA | SALTY FINGERS
FEUILLES D'HUÎTRES

STEAK DE SWISS IBERICO PORC
PRALINÉ DE RIZ DU VULLY HERBES |
CHOU-FLEUR | JUS DE PORTO

VARIATION
CAFÉ | CAMEL | LAIT | ARGOUSIER

ET | OU

BUFFET DE FROMAGES

VOS OPTIONS

MENU À TROIS PLATS 99
MENU À QUATRE PLATS 114
MENU À CINQ PLATS 129

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 TROIS PLAT
45

“VOYAGE DU VIN” AVEC LE MENU QUATRE PLAT
55

“VOYAGE DU VIN” AVEC LE MENU CINQ PLAT
65



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 FENOUILLE À L'ORANGE 16
SAUMON FUMÉ

MINI LAITUE 19
CHAMPIGNONS BALSAMIQUES | NOISETTES |
BELPER KNOLLE | CROÛTONS

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

TARTARE DE LÉGUMES 24
COUSCOUS DE BETTERAVE | FROMAGE FRAIS
AVEC CANARD FUMÉE +7

DUO DE FOIE GRAS 33
AIRELLE ROUGE | CUCHOLE

PÂTES & RISOTTO

RAVIOLIS DE BRASATO 32/39
BEURRE NOISETTE | SAUGE | PARMESAN

RISOTTO AU PARMESAN 27/38
PERSIL | JAUNE D'OEUF | TRUFFES D'HIVER

PLATS

POISSON SELON RECOMMANDATION PDJ
QUINOA | CHOUCROUTE | BEURRE NOISETTE |
NOISETTE

FILET DE FÉRA DU LAC DE MORAT 48
FREGOLA SARDA | SALSIFIS | SAFRAN

BURGER DE BOEUF | 32
BURGER VÉGÉTARIEN 29
FRITES DE PATATES DOUCES

CORDON BLEU 39
POMMES DE TERRE NOUVELLES | LÉGUMES DE MARCHÉ

JOUES DE VEAU BRAISÉ 56
PURÉE DE CÉLERI | KALETTES

ENTRECÔTE DE PATA NEGRA 64
PRALINÉ DE RIZ DU VULLY | CHOU-FLEUR |
JUS DE PORTO

DESSERTS

CAFÉ GLACÉ 16
RHUM | FÈVE TONKA | SÉSAME

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

SABAYON FROID AU CHAMPAGNE 16
MANGUE | CROUSTILLANT AUX NOIX

LAIT | MIEL | AMANDE | POIRE 18
GLACE | MOUSSE | CRUMBLE

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

PATA NEGRA: ESPAGNE

VEAU: SUISSE

VOLAILLE: SUISSE

TRUFFES: FRANCE

FROMAGES: SUISSE | KERZERS / BERP

POMMES DE TERRE: SUISSE | FRIBOURG

OEUF: SUISSE

POISSON DU LAC | SUISSE

BOEUF: SUISSE