

LE MENU D'ERIC

AMUSE BOUCHE

TARTARE & TATAKI DE KINGFISH
COCO | RADIS | MISO | RIZ SOUFLÉ

ET | OU

RISOTTO DE BETTERAVE
STRACCIATELLA DI BURRATA |
VARIATION DE LA BETTERAVE

ENTRECÔTE DE BOEUF
TRANCHE DE BRIOCHE | RACINE DE
PERSIL | HOLLANDAISE | TRUFFE |
CHAMPIGNON DE HÊTRE

PRÉ-DESSERT

BUFFET DE FROMAGES

ET | OU

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC
& MANDARINE
SORBET DE CHOCOLAT | CRUNCH AUX
NOIX

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



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 BÉLÉ |
BRIOCHE AU SAFRAN*

TATARE & TATAKI DE KINGFISH 29
*COCO | RADIS | MISO | RIZ SOUFFLÉ
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*

RASCASSE 54
*TOPINAMBOUR | CHOUCROUTE | VIN BLANC |
CHORIZO*

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

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

JOUE DE VEAU BRAISÉE 56
*ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE |
VARIATION DE CHOUX*

ENTRECÔTE DE BOEUF 59
*TRANCHE DE BRIOCHE | RACINE DE PERSIL |
HOLLANDAISE | TRUFFE | CHAMPIGNON DE HÊTRE*

DESSERTS

CAFÉ GLACÉ 16
RHUM | FÈVE TONKA | SÉSAME

SABAYON FROID AU CHAMPAGNE 17
RAGOÛT D'ORANGE | GRANOLA

TARTE À LA MANGUE ET AU CITRON 18
CARDAMONE | SORBET | MOUSSE | CAMEL

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC
& MANDARINE 18
SORBET AU CHOCOLAT | CRUNCH AUX NOIX

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

VEAU : SUISSE

ENTRECÔTE DE BOEUF : AMÉRIQUE | NEBRASKA

BOEUF : SUISSE

KINGFISH : DANEMARK

POISSON SELON RECOMMANDATION : SUISSE | MORAT

RASCASSE : FRANCE

FOIE GRAS DE CANARD : FRANCE

FROMAGE : SUISSE & FRANCE

OEUFS : SUISSE

POMMES DE TERRE : SUISSE | FRIBOURG