

CARTE

APÉRO

FRITES À LA TRUFFE 14 | 22
PARMESAN | PERSIL

ENTRÉES

SALADE DE SAISON 14
SAUCE MAISON

SALADE DE DOUCETTE 22
CHAMPIGNONS | LARD | ŒUF | CROÛTONS

VELOUTÉ DE COURGE 17
COCO | CURRY | GRAINES

SOUPE DE CHÂTAIGNES CARAMÉLISÉES 21
TRUFFE

TARTARE DE BŒUF | POMME DE TERRE | TRUFFE 29 | 44
CÉBETTE | BRIOCHE AU SAFRAN

TATAKI & TARTARE DE KINGFISH 29
COURGE | CACAHUÈTE | YUZU |

TERRINE DE FOIE GRAS & POÊLÉ 32
CASSIS | SORBET | CRÈME AIGRE

RISOTTO & PÂTES

RISOTTO À LA BETTERAVE 27 | 38
STRACCIATELLA DI BURRATA | DÉCLINAISON DE BETTERAVE

RIGATONI 32 | 39
TRUFFE D'AUTOMNE | RICOTTA | BELPER KNOLLE

PLATS PRINCIPAUX

POISSON SELON ARRIVAGE 48
QUINOA | FENOUIL | POIS MANGE-TOUT | AVOCAT | COCO

DORADE 49
RIZ VENERE | ARTICHAUTS | ABRICOT | SALICORNE | SAFRAN

BURGER DE BŒUF 32
BURGER VÉGÉTARIEN À LA TOMATE 29
FRITES DE PATATE DOUCE

CORDON BLEU DE PORC DE MORAT 39
POMMES RISSOLÉES | LÉGUMES DU MARCHÉ

ENTRECÔTE DE CERF 56
SPÄTZLI | PRALINE DE CHOU ROUGE | POIRE À BOTZI
AIRELLES | CHÂTAIGNES | PLEUROTE DU PANICAUT

FILET DE VEAU & CANNELLONI DE SPARERIBS 61
JUS AU PORTO | MOUSSELINE DE POMME DE TERRE BLEUE | BROCOLI SAUVAGE | RATATOUILLE

DESSERTS

CAFÉ GLACÉ 16
RHUM | FÈVE TONKA | SÉSAME

EN VERRINE 17
CHÂTAIGNE | PRUNE | GLACE VANILLE | MERINGUES | ESPUMA

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC & FRUIT DE LA PASSION 18
SORBET AU CHOCOLAT BLANC | CRUNCH AUX NOIX

MOELLEUX AU CHOCOLAT, CŒUR COULANT 18
GLACE FIOR DI LATTE | POIRE À BOTZI | GEL DE POIRE

GLACES & SORBETS 6
VANILLE | CHOCOLAT | CAMEL | PISTACHE FRAISE | CITRON | FRUIT DE LA PASSION | MOKA

BUFFET DE FROMAGES 25
LE SOIR UNIQUEMENT | SERVI À MIDI

LES VINS COUPS DE CŒUR D'OLI AU VERRE 1 DL

BLANC

PINOT GRIS VULLY 7.90
CAVE DES MARNES

ROUGE

PINOT NOIR VULLY 5.90
CAVE DES MARNES

DÉCLARATIONS

PORC : SUISSE | MORAT
BŒUF : SUISSE
CANARD : FRANCE
CERF : AUTRICHE
VEAU : SUISSE
KINGFISH : DANEMARK
POISSON SELON ARRIVAGE : SUISSE | LAC DE MORAT
DORADE : ÉLEVAGE | GRÈCE
FROMAGE : SUISSE & FRANCE
ŒUFS : SUISSE
POMMES DE TERRE : SUISSE | FRIBOURG
PAIN : SUISSE | MORAT

MENU D'ERIC

AMUSE-BOUCHE

—

TATAKI & TARTARE DE KINGFISH
COURGE | CACAHUÈTE | YUZU

ET | OU

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES
CARAMELISÉES
TRUFFE

—

ENTRECÔTE DE CERF
SPÄTZLI | PRALINE DE CHOU ROUGE |
POIRE À BOTZI | AIRELLES |
CHÂTAIGNES | PLEUROTE DU
PANICAUT

—

PRÉ-DESSERT

—

BUFFET DE FROMAGES

ET | OU

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC
& FRUIT DE LA PASSION
SORBET AU CHOCOLAT BLANC |
CROQUANT AUX NOIX

VOS OPTIONS

3 PLATS 105

4 PLATS 119

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