

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

CANARD D'APPENZELL FERMIER²

POITRINE & CANNELLONI
CÉLERI | ORANGE | CONFIT
D'ÉCHALOTES

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

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 45

“VOYAGE DU VIN” 4 PLATS 55

“VOYAGE DU VIN” 5 PLATS 65



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*

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*

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*

CANARD D'APPENZELL FERMIER² 59
POITRINE & CANNELLONI
CÉLERI | ORANGE | CONFIT D'ÉCHALOTES

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 | CARAMEL | 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
CANARD : SUISSE | APPENZELL
BOEUF : SUISSE
TRUITE : SUISSE | BREMGARTEN
POISSON SELON RECOMMANDATION : SUISSE | MORAT
RASCASSE: FRANCE
FOIE GRAS DE CANARD : FRANCE
FROMAGE : SUISSE & FRANCE
OEUFS : SUISSE
POMMES DE TERRE : SUISSE | FRIBOURG*