

## 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

---

CANARD D'APPENZELL FERMIER<sup>2</sup>  
POITRINE & CANNELLONI  
CÉLERI | ORANGE | CONFIT  
D'ÉCHALOTES

---

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 BÉLP |  
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*

CANARD D'APPENZELL FERMIER<sup>2</sup> 59  
POITRINE & CANNELLONI  
*CÉLERI | ORANGE | CONFIT D'ÉCHALOTES*

## DESSERTS

CAFÉ GLACÉ 16  
*RHUM | FÈVE TONKA | SÉSAME*

SABAYON FROID AU CHAMPAGNE 17  
*RAGOÛT D'ORANGE | GRANOLA*

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

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

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*