



CHAPITRE VI

NOS ENTRÉES

DUO FOIE GRAS ET FAISAN AU CHASSELAS

Fruité - fondant - délicat

CHF 38.-

SAINT-JACQUES, DAIKON ET WASABI

Iodé - acidulé - relevé

CHF 34.-

RAVIOLE OUVERTE DE LIEVRE à LA ROYALE

Onctueux - profond - généreux

CHF 32.-

NOS PLATS PRINCIPAUX

MEDAILLON DE CHEVREUIL, COURGE, MARRON, GENIEVRE

Noble - fruité - gourmand

CHF 65.-

FILET DE SANDRE RÔTI, CHOU ROUGE, GIROLLES ET BEURRE BLANC VANILLE

Nacré - fondant - délicat

CHF 59.-

FROMAGE ET DESSERTS

FROMAGES DE NOTRE CAVE

*Dès 6 convives, l'accès à la cave est remplacé
par une sélection servie sur plateau.*

CHF 24.-

SAINT HONORE DUPEYROU

Gourmand - onctueux - réconfortant

CHF 22.-

DESSERT DU JOUR

Inspiration de notre Cheffe pâtissière

CHF 19.-

Provenance des viandes : Suisse - France / Poisson : Atlantique - Méditerranée et lac de Neuchâtel, sinon
spécifié

Nous sommes à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes éventuels.



NOS MENUS

À PARTIR DE 2 PERSONNES

MENU D'ANTAN

AMUSE-BOUCHE

DUO DE FOIE GRAS ET FAISAN AU CHASSELAS

Fruité - fondant - délicat

RAVIOLE OUVERTE DE LIEVRE OU (BOLET) à LA ROYALE

Onctueux - profond - généreux

MEDAILLON DE CHEVREUIL OU (BŒUF), COURGE, MARRON, GENIEVRE

Tendre - boisé - gourmand

EXPÉRIENCE CAVE À FROMAGE

(CHF 22.- en supplément)

SAINT HONORE DUPEYROU

Gourmand - onctueux - réconfortant

MIGNARDISES

CENT QUARANTE FRANCS

ACCORD DES VINS CINQUANTE FRANCS

PROMENADE ESTIVALE

AMUSE-BOUCHE

DUO FOIE GRAS ET FAISAN AU CHASSELAS

Fruité - fondant - délicat

SAINT-JACQUES, DAIKON ET WASABI

Iodé - acidulé - relevé

RAVIOLE OUVERTE DE LIEVRE OU (BOLET) à LA ROYALE

Onctueux - profond - généreux

MEDAILLON DE CHEVREUIL OU (BŒUF), COURGE, MARRON, GENIEVRE

Tendre - boisé - gourmand

EXPÉRIENCE CAVE À FROMAGE

(CHF 22.- en supplément)

INSPIRATION SOUS BOIS

Cacaoté - boisé - intense

SAINT HONORE DUPEYROU

Gourmand - onctueux - réconfortant

MIGNARDISES

CENT CINQUANTE-CINQ FRANCS

ACCORD DES VINS SOIXANTE FRANCS