

SAVEURS AUTOMNALES – *Game season*

CHF

ENTREES

Cappuccino de courge butternut au parfum de noisette, copeaux de bolets	16.00
Foie gras mi cuit à l'Amigne de Vétroz, chutney de coing, brioche toastée	20.00
Terrine de chamois aux cornes d'abondances, champignons à l'huile	18.00

PLATS DE RESISTANCE - *Derniers jours, aussi longtemps qu'il y en aura*

Civet de cerf vaudois façon Grand-Mère Chou rouge, chou de Bruxelles et spätzlis maison	32.00
Entrecôte de chevreuil, sauce Grand Veneur Mousseline de betterave, chou de Bruxelles, marrons glacés, poire pochée et spätzlis maison	44.00
Râble de lièvre au lard sec du Valais, sauce à la grappa et figues Chou rouge, marrons glacés et spätzlis maison	36.00



ENTREMETS

Tartelette aux figues et son crémeux	11.00
Cerises bigarreaux au kirsch paysan <i>Récolte 2019 / Cheseaux-Noréaz</i>	12.50

DES VINS EN HARMONIE – *Wines in harmony with game*

CHF

Humagne rouge Les Fils Maye, Riddes	Le dl	9.00
Caractère : notes de marc frais, arômes de baies des bois, de pruneaux secs, Une touche florale, une bouche souple mais remarquable de caractère	Bte 75cl	63.00
Assemblage de cépages nobles rouges Cuvée Café Romand	Le dl	6.80
Gamaret, Garanoir, Pinot Noir, Syrah et Merlot Elevé et vinifié par M. Yves Porta, Vigneron-Encaveur, Grandvaux Caractère : tendre, fruité, charpenté, tanins souples	Bte 70cl	48.00

PLAT DU JOUR – *Lunch daily specials*

CHF

LUNDI <i>19 octobre</i>	Travers de porc laqués Pommes grenailles rôties	20.00
MARDI <i>20 octobre</i>	Traditionnel pot-au-feu de boeuf et os à moelle Carotte, radis blanc, poireau et chou blanc au bouillon Pommes nature	20.00
MERCREDI <i>21 octobre</i>	Duo de pâtes farcies, bolets et chanterelles, jus riche Salade verte	20.00
JEUDI <i>22 octobre</i>	Comme un vol-au-vent maison Feuilleté, quenelles de volaille maison, abats de veau et champignons Riz parfumé	20.00
 VENDREDI <i>23 octobre</i>	Filets de perches meunière, sauce tartare Pommes frites Salade verte	20.00

