

Les entrées

Terrine de faisan maison aux cornes d'abondance et pistache Confiture à l'échalote de Villars-le-Grand	25.-
Raviolis aux truffes et son émulsion Champignons de saison	27.-
Carpaccio de cerf aux saveurs des Indes Quinoa d'Avenches	25.-
Salade de doucette, œufs croûtons lardons	18.-
Oeuf poché aux truffes noires de la région	22.-
Filets de perches du Lac de Morat meunière, pommes nature	24.-
Crevette géante grillée et son écume au persil Risotto au safran	24.-
Petit farci de lièvre aromatisé au céleri Foie gras de canard poêlé	26.-

Les poissons et fruits de mer

Filets de perches du lac de Morat meunière, pommes nature ou pommes frites	44.-
Crevettes géantes grillées à l'ail et au piment, Riz aux légumes	43.-
Poisson du lac de Morat (selon arrivage) aromatisé au lard fumé Embeurrée de choux frisés et pommes nature	44.-
Dorade à la méditerranéenne Épinard en branche et pomme en neige à l'huile d'olive citronnée	48.-

Les viandes

Médailles de filet de chevreuil	54.-
Selle de chevreuil (2 pers. prix p.p.)	67.-
Emincé de filet de chevreuil au poivre noir et Noilly Prat	48.-
Journedos de lièvre aux aïelles	42.-
Entrecôte de cerf aux figes	46.-
Garniture de chasse et spätzli maison	
Entrecôte de bœuf Charolais «Label rouge», beurre à la truffe blanche Frites maison, légumes du marché	52.-
Ryb-eye de veau grillé aux cèpes Tagliatelles maison et légumes du marché	48.-

Végétarien

Assiette de garniture chasse	32.-
Feuilleté de champignons du moment Riz créole	36.-
Risotto au safran et légumes du marché	34.-

Menu chasse (2 pers.)

Terrine de faisan maison
Confiture à l'échalote de Villars-le-grand

Raviolis aux truffes et son émulsion
Champignons de saison

Petit farci de lièvre parfumé au céleri
Foie gras de canard poêlé

Filet de chevreuil
Garniture chasse

«Nougat» de Brie de Meaux
Pain aux épices et chutney de poire à botzi

Mousse au vin cuit et figue caramélisée
Glace cannelle maison

Menu 1 entrée 94.-
Menu 2 entrées 110.-
Menu complet 130.-

Menu d'automne

Carpaccio de cerf aux saveurs des Indes
Quinoa d'Avenches

ou

Crevette géante grillée et son écume de persil
Risotto au safran

Journedos de lièvre aux aïelles
Garniture chasse

ou

Poisson du lac de Morat (selon arrivage)
Embeurrée de choux frisés et pommes nature

Plateau de fromages

ou

Biscuit aux marrons et chocolat blanc
Compote de pruneaux et sorbet mirabelle

ou

L'arc-en-ciel giuré arrosé à l'amaretto

Menu 78.-