

Les entrées

Tartare de veau à la truffe noire et Grana Padano	26.-
Terrine de sanglier maison et chutney de courge	24.-
salade de doucette du vully œufs, croûtons et lardons	18.-
Marbré de foie gras aux figues Gelée de coïng et gingembre	26.-
Suprême et cuisse de caille rôtie au topinambour Noisettes caramélisées	25.-
Œuf poché aux délices des bois Émulsion de persil	22.-
Perches du lac de Morat meunière	24.-
Salade de saison	9.-

Les poissons et fruits de mer

Filets de perche du lac de Morat meunière Pommes nature ou pommes frites maison	44.-
Crevettes géantes grillées à lail et aux piments Riz sauté	43.-
Filet de sandre du lac de Morat au poivre noir de Madagascar Endive braisée à l'orange et confiture d'oignons rouge Pommes nature	46.-
Filets de sole grillés au curry rouge Riz sauté à l'asiatique	45.-

Les viandes de chasse

Médailles de chevreuil	54.-
Selle de chevreuil (min. 2 pers prix par pers.)	67.-
Émincé de filet de chevreuil au poivre noir et Noilly Prat	48.-
Entrecôte de cerf aux bolets du lac Noir	46.-
Côte de sanglier au balsamico	42.-
Garniture de chasse et spätzli maison	

Les viandes

Tournedos de filet de bœuf Rossini Gnocchi romaine et légumes du marché	58.-
Suprême et cuisse de caille aux raisins Mousseline de pomme de terre et Cèleri aromatisé au sapin Légumes du marché	48.-
Végétarien	
Assiette de garniture chasse	32.-
Feuilleté aux bolets et chanterelles Riz créole	36.-
Risotto aux légumes automnal	32.-

Menu d'automne

Tartare de veau à la truffe noire et Grana Padano
ou
Terrine de sanglier maison et chutney de courge

Entrecôte de cerf aux bolets du lac Noir Garniture de chasse
ou
Filet de sandre du lac de Morat au poivre noir de Madagascar Endive braisée à l'orange et confiture d'oignons rouge Pommes nature

Plateau de fromages
ou
L'arc-en-ciel givré arrosé à l'amaretto
ou
Tartelette au vin cuit de Donatyre Sorbet sureau

Menu 80.-

Menu dégustation

Marbré de foie gras aux figues Gelée de coïng et gingembre

Œuf poché aux délices des bois Émulsion de persil

Suprême de caille rôtie au topinambour Noisettes caramélisées

Filet de chevreuil Garniture de chasse

Brie de Meaux farci maison aux truffes noires de la région Chutney de poire à botzi

Parfait glacé à la cannelle et poire pochée au vin rouge

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

À partir de 2 pers. prix par pers.