



MENU DE SAISON AUTOMNE 2025

LES ENTRÉES

LE TARTARE DE SAUMON 15.00

Mariné aux agrumes, parfumé à l'aneth
Crème légère au citron et tuile de céréales

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Rôtis au beurre persillé, cacahuètes torréfiées

6 pièces 16.00
12 pièces 32.00

L'OEUF POCHÉ FERMIER

15.00

Fricassée de shiitakés, émulsion de champignons, croûtons à l'ail

MÉDAILLON DE FOIE GRAS MARINÉ AU PORTO

24.00

Chutney de fruits exotiques, pain des Alpes toasté

FRAÎCHEUR D'ENDIVES CARMINE ET BRUNOISE DE BETTERAVE **VEGAN**

14.00

Vinaigre de cidre, huile de sésame, crackers aux graines et salade wakamé



Propositions végétariennes



Propositions véganes

LES PLATS

LA SALADE CAESAR AU POULET

31.00

Laitue romaine, sauce Caesar, croûtons à l'ail, Parmigiano Reggiano
Oeuf mollet et poulet grillé

TOFU RÔTI AUX ÉPICES



28.00

Velouté coco-gingembre façon dal de lentilles
Confit d'oignons rouges aux herbes

FILET DE DORADE MEUNIÈRE

39.00

Arancini au Parmigiano Reggiano, légumes teriyaki
Beurre blanc au combava

EFFILOCHÉ DE JOUE DE BOEUF AU XÉRÈS

38.00

Mousseline de patate douce rôtie aux épices
Poireau braisé, jus corsé au balsamique



Propositions végétariennes



Propositions véganes

LE GRILL

LE MODERN BURGER	36.00
Steak de bœuf suisse, sauce Maryland, bacon grillé, Oignons confits, raclette, roquette Accompagné de pommes frites maison et salade verte	
CÔTE DE BOEUF SUISSE MATUREE	16.00 les 100gr
À partager... ou pas (env. 800-1000g)	
FILET DE BOEUF SUISSE (env. 180g)	49.00
PLAT DE CÔTE DE BOEUF SUISSE MARINÉ	36.00
Confit façon BBQ puis grillé minute	

LA CHASSE

CÔTE DE CERF GRILLÉE	42.00
SELLE DE CHEVREUIL (minimum 2 personnes)	58.00 par pers.
CIVET DE CHEVREUIL MIJOTÉ AUX LÉGUMES ET LARD FUMÉ	38.00
Tous nos plats de chasse sont servis avec leur garniture : spätzlis et fricassée de chou rouge.	

LES SAUCES

Chimichurri 	3.00
Sauce au Pinot noir	3.00
Crème de roquefort 	3.00
Jus à la moelle parfumé à la truffe	6.00

LES GARNITURES

Pommes frites maison 	6.00
Epinards frais poêlés à l'ail 	6.00
Tagliolini au beurre 	6.00
Tagliolini parfumés à la truffe 	10.00
Garniture de chasse : spätzlis et fricassée de chou rouge 	6.00



Propositions végétariennes



Propositions véganes

LES DESSERTS

ENTREMET CITRON JAUNE	14.00
Sablé à la fleur de sel, crumble noisette et gelée acidulée	
CHOU CROQUANT FACON PARIS BREST 	15.00
Ganache praliné, crème anglaise, noix de cajou torréfiée	
MOELLEUX AU CHOCOLAT 	16.00
Cœur coulant pistache, ganache montée	
FROMAGES DU MOMENT 	14.00
Sélection de fromages frais et affinés de la région Marmelade et fruits secs	
FRUIT FRAIS DE SAISON & SORBET ARTISANAL 	14.00
GLACES	
Chocolat, café, vanille, pistache, caramel salé	1 boule 4.50
	2 boules 9.00
SORBETS	
Fraise, abricot du Valais, citron jaune, litchi, mangue	3 boules 12.00
Sauce chocolat crème chantilly pépites de chocolat Smarties	+ 3.00

PROVENANCE DES METS:

Boeuf, porc, poulet : Suisse
 Foie gras et escargots : France
 Saumon : Norvège
 Dorade : Turquie
 Chasse : UE
 Truffe : Italie
 Pain coupé et buns : Boulangerie Panino Vevey



Propositions végétariennes



Propositions véganes