



Johann et sa brigade composent les mets au grés des saisons,  
mettant à l'honneur les producteurs régionaux.  
La carte est changée environ dix fois par année

Laetitia et son équipe vous accueillent chaleureusement,  
vous conseillent avec plaisir sur les accords mets et vins.  
Nous vous renseignons également sur les différents allergènes  
que peuvent contenir nos plats

Nous vous souhaitons un magnifique moment en notre compagnie,

Laetitia et Johann Stauffacher

## **ENTREES**

Salade de saison ou salade mêlée	9 -13 50
Salade de Doucette de Môtier Œufs, croûtons et jambon cru de sanglier	18
Terrine de faisan maison aux cornes d'abondance Chutney aux pruneaux	26
Suprême et cuisse de caille aux champignons	28
Filets de perche du lac à l'asiatique	26

## **POISSONS**

Filet de sandre Suisse à la courge Galette de rösti maison	48
Filets de perches Suisse meunières Pommes nature ou frites maison	46

## **VIANDES DE CHASSE**

Entrecôte de cerf aux bolets cèpes de nos forêts	52
Côte de marcassin au vin cuit de Donatyre	48
Selle de chevreuil en deux services (dès 2 personnes)	69 p.p.
Assiette du mauvais chasseur	36

## **VIANDE**

Ryb-eye de veau au Cornalin Marron et cèleri	48
---	----

## MENU DEGUSTATION

Dès deux personnes

Tataki de cerf mariné  
Terrine d'automne maison

---

Suprême de caille rôtie  
Velouté de navet au miel de chandossel

---

Lasagne de lièvre maison  
Aux truffes noires de la région

---

### **Filet de chevreuil "Grand Veneur"** **Garniture de chasse**

---

Plateau de fromages

---

Croustillant de figue confite  
Glace verveine

1 entrée	98	Accompagnement vins	30
2 entrées	118	Accompagnement vins	40
Complet	138	Accompagnement vins	50
plateau de fromages	dès 12	Accompagnement vins	10

## FROMAGES

Plateau de fromages dès 12

## DESSERTS

Crème brûlée à la vanille 11

Sorbet Vieille Prune 12

Arc en ciel givré arrosé d'Amaretto 15

Croustillant de figue confite  
Glace à la verveine du jardin 15

Coupe vermicelles 14

Dôme à la crème de Gruyère  
Glace au vin cuit 15

Boule de glace et sorbet La boule 4

Demandez-nous les parfums crème 1<sup>50</sup>

### Provenances

Veau, Perche, Sandre, Porc et Bœuf - Suisse

Caille, Faisan - France

Lièvre - Uruguay

Chevreuil, Cerf et Sanglier - Autriche ou Europe