



Johann et sa brigade composent les mets au gré 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<br>Œufs, croûtons et jambon cru de sanglier | 18       |
| Terrine de sanglier aux poires à botzi                                   | 27       |
| Foie gras poêlé aux champignons  | 35       |
| Rosace de poissons du lac fumés par nos soins<br>Crème de courge         | 25       |

## **POISSONS**

|   |         |
|---|---------|
| Filet de sandre Suisse grillé au vin cuit de Donatyre<br>Choux frisés | 48      |
| Filets de perches Suisse meunières<br>Pommes nature ou frites maison  | 36 - 46 |

## **VIANDES DE CHASSE**

|   |         |
|---|---------|
| Filet de cerf "Rossini"                               | 58      |
| Tournedos de filet de lièvre aux baies de genièvre    | 48      |
| Selle de chevreuil en deux services (dès 2 personnes) | 69 p.p. |
| Assiette du mauvais chasseur                          | 36      |

## **VIANDE**

|  |    |
|--|----|
| Duo de veau à la moutarde gros grains<br>Mousseline maison à la courge | 52 |
|--|----|

## MENU DEGUSTATION

Dès deux personnes

Sushi de cerf mariné  
Céleri, wasabi et miso

---

Vol-au-vent automnal  
Ris-de-veau et truffe noire de la région

---

Suprême de colvert sauvage  
Couscous au citron confit

---

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

---

Plateau de fromages  
dès 14.-

---

Entremet pistache-chocolat  
Glace Amaretto

|                            |        |                        |
|----------------------------|--------|------------------------|
| 1 entrée ( sans fromages ) | 98     | Accompagnement vins 30 |
| 2 entrées (sans fromages)  | 123    | Accompagnement vins 40 |
| Complet (sans fromages)    | 143    | Accompagnement vins 50 |
| Plateau de fromages        | dès 14 | Accompagnement vins 10 |

## FROMAGES

Plateau de fromages dès 14

## DESSERTS

Crème brûlée à la vanille 11

Sorbet Vieille Prune 12

Arc en ciel givré arrosé d'Amaretto 15

Croutillant de figues confite au Porto  
Glace miel de Chandossel 15

Coupe vermicelles 14

Entremets pistache et chocolat  
Glace Amaretto 15

Boule de glace et sorbet La boule 4

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

### Provenances

Veau, Perche, Sandre, Brochet, palée, Porc et Bœuf - Suisse

Canard, Foie gras - France

Lièvre- Chevreuil, Cerf et Sanglier - Europe