

## Carte du Midi

*Chères Clientes, Chers clients,  
Sur demande, nos collaborateurs vous communiqueront volontiers des  
informations sur les mets, qui peuvent déclencher des allergènes ou des  
intolérances.*

### Pour commencer...

Le Foie gras de Canard en terrine mi-cuit 50grammes	20.00
En basse température et son chutney	
Le Pâté en croûte de Gibier et Noisettes de chez Riesco	18.00
La Salade automnale au jambon de cerf et fruits d'automne	22.00
Les Escargots à l'Alsacienne	La demi-douzaine 14.00
Beurre maison aux herbes	La douzaine 28.00
La Crème de Courge aux amandes effilées	13.00
Le Ceviche de Thon à l'aneth et passion	24.00
Les Rillettes de Chair de Crabe et Mousse d'Avocats	24.00
La Salade mêlée	9.00

### Nos Viandes et Poissons

Le Tartare de Bœuf	
Servis avec frites et pains grillés	36.00
Le Filet de Cerf sauce Morilles	34.00
Les Noisettes de Chevreuil sauce poivrade	34.00
Le Mijoté de Cerf comme un Parmentier	28.00
Les Atriaux de Gibier	24.00
L'Assiette du pêcheur à la Petite Arvine	39.00
La Souris d'agneau confite	30.00
La portion de frites	6.00
Le Riz Basmati	5.00
La Portion de Spaetzele	6.00
La Garniture automnale chasse	6.00
Les Légumes du Moment	5.00

#### Origine des viandes :

Bœuf : Suisse -Paraguay

Veau : Suisse

Volaille : France – Suisse

Agneau : Nouvelle – Zélande

Gibier : Nouvelle -Zélande, Autriche

Zone de pêche : Norvège – Irlande - Mer du Nord - Estonie et selon arrivage

## Carte du Soir

*Chères Clientes, Chers clients,  
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des  
informations sur les mets, qui peuvent déclencher des allergènes ou des  
intolérances.*

### Nos entrées du Moments

La Planchette du Patron		36.00
Foie gras de canard-Pâté en croûte de chez Riesco-jambon cru de Cerf		
Le Foie gras de Canard mi-cuit	50grammes	20.00
Le Pâté en croûte de Gibier et Noisettes de chez Riesco		18.00
La Salade automnale au jambon de cerf et fruits d'automne		22.00
Les six escargots au beurre maison		14.00
Les douze escargots au beurre maison		28.00
La Crème de Courges aux Amandes effilées		13.00
La Pinsa Romana aux herbes de Provence (focaccia)		7.00
La Salade mêlée		9.00
Le Ceviche de Thon à l'infusion fruits de la passion	50grammes	24.00
Les Rillettes de Chair de Crabe et Mousse d'Avocats	50 grammes	24.00

## Nos Viandes et Poissons

Le Tartare de bœuf	90 grammes	15.00
	180 grammes	30.00
Le Filet de Cerf sauce Morilles		34.00
Les Noisettes de Chevreuil sauce poivrade		34.00
Le Mijoté de Cerf comme un Parmentier		28.00
Les Atriaux de Gibier		24.00
L'Assiette du Pêcheur à la Petite Arvine	180grammes	39.00
La Souris d'agneau confite		30.00
Les Beignets de Perches frits sauce Tartare	180 grammes	22.00
La Portion de frites maison		6.00
La Portion de Spaetzele		6.00
La Garniture automnale chasse		6.00
La Polenta crémeuse aux herbes du Grand Saint-Bernard		6.00
La Portion de Riz Basmati		5.00
Les légumes du moment		5.00
La sauce Café de Paris émulsionnée		4.00
La Sauce morilles		6.00

Origine des viandes Bœuf : Suisse -Veau : Suisse Volaille : France – Suisse Agneau ;N-zélande  
Gibier : Nouvelle -Zélande, Autriche

Zone de pêche : Norvège – Irlande - Mer du Nord - Estonie et selon arrivage