

Menu de saison

*Terrine maison de marcassin aux cèpes du Chablais
et pickles de bolet de la Région à l'huile d'olive Italienne*

et/ou

*Ravioli de cabillaud et pomme de terre Agria
à la crème de courge muscade et sauge du jardin*

et/ou

Saucisse à rôtir de gibier à l'embeurrée de chou vert et sureau noir

*Entrecôte de cerf, servie rosée, sauce aux pruneaux Fellenberg
et verveine citron, spätzli à la poudre de champignon
et garniture St. Hubert*

ou

*Araignée de veau poêlée minute, sauce crémeuse aux airelles rouges
et nouilles fraîches «maison » et garniture de saison*

Parfait glacé à la châtaigne, crème caramélisée et croquant de fruits secs

Menu avec 1 entrée Fr. 65.00 (3 plats)

Menu avec 2 entrées Fr. 74.00 (4 plats)

Menu complet Fr. 85.00 (5 plats)