




Les Entrées

Salade de saison, pickles de légumes d'automne 
9 chf

Œufs en Meurette, Champion du monde Clos de Vougeot 2023
24 chf

Terrine de sanglier au poivre de la Likouala, betteraves aigres douces
22 chf

Potimarron confit, crémeux de fromage de chèvre de Cugy, noisettes et miel 
23 chf

Malakoff médaillés d'Or, salade et pickles de légumes (deux pièces) 
22 chf

Les Plats

Royale de champignons, patates douces, et marrons, écume de thym 
39 chf

Pot au feu de poissons suisses, mayonnaise safranée, garniture traditionnelle
47 chf

Civet de marcassin aux poires à l'hypocras
46 chf

Atriaux de chevreuil aux aïrelles, condiment cranberries et baies de Timur
45 chf


Pithiviers de cerf façon Wellington – Plat pour 2 personnes – 50 minutes d'attente
Tournedos de cerf en croûte feuilletée, Duxelles de champignons et foie gras
69 chf par personne – Servi uniquement le soir


Pour les plats de chasse ; sont incluses les garnitures suivantes à partager ;
Marrons caramélisés, spätzli, purée de céleri à la fève de Tonka, et chou rouge confit


Assiette de garnitures uniquement 
29 chf


Supplément de garnitures de chasse : 8 chf par personne

Les Desserts

Duo de fromage de la fromagerie Hanke de Combremont-le-petit 
14 chf

Biscuit amandes, poires au vin et sorbet au cassis 
15 chf

Pâté en croûte aux pommes confites et noix de pécan caramélisées 
15 chf

Roulé chocolat, crémeux citron vert et gel de menthe 
15 chf

Glaces et sorbets
Vanille, noisette, café, menthe chocolat, sésame noir, pistache, crème double, rhum raisin
Citron, framboise, abricot du valais, chocolat
4,50 chf la boule