

la Carte

Automne

CHERS CLIENTS, CHÈRES CLIENTES,

Notre chef Lionel et sa brigade travaillent avec des produits frais cuisinés à la minute.
Cela peut engendrer une petite attente que vos papilles pourraient nous pardonner. Merci de votre indulgence.

Pour l'apéritif

ARDOISE DE VIANDES
FROIDES & FROMAGES

22.-

ARDOISE DE VIANDE SÈCHÉE
DE CERF

19.-

Nos entrées

SALADE COMPOSÉE AUTOMNALE

entrée

8.-

PLAT

15.-

SOUPE DE COURGE ET POTIMARRON

12.-

SOUPE DE COURGE ET POTIMARRON
AVEC FOIE GRAS POËLÉ

22.-

TERRINE DE SANGLIER AUX CORNES D'ABONDANCE

19.-

JOUE DE CERF BRAISÉE

mousseline de céleri aux herbes

22.-

CASSOLETTE DE CHAMPIGNONS

COUVERCLE FEUILLETÉ ET ÉMULSION AU LARD

22.-

Nos plats

CIVET DE CHEVREUIL FAÇON GRAND-MÈRE
GARNITURES DE CHASSE

36.-

MÉDAILLONS DE CERF, SAUCE GRAND VENEUR
GARNITURES DE CHASSE

44.-

FILET DE CHEVREUIL, SAUCE GRAND VENEUR
GARNITURES DE CHASSE

49.-

SELLE DE CHEVREUIL EN 2 SERVICES, SAUCE GRAND VENEUR

GARNITURES DE CHASSE - (MIN. 2 PERS) - DISPONIBLE UNIQUEMENT LE SOIR

69.-

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE DE GARNITURES DE CHASSE
AVEC OU SANS SAUCE GRAND VENEUR

32.-

FILET DE VEAU, LÉGUMES D'AUTOMNE ET RISOTTO

46.-

FILETS DE PERCHES DE LOË (VS), BEURRE BLANC CITRONNÉ
FRITES ET PETITS LÉGUMES

41.-

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ DE J. ROMANENS (avec ail) | 250G
PAIN et/OU POMMES DE TERRE SUR DEMANDE

26.-

FONDUE VACHERIN DE J. ROMANENS (avec ail) | 250G
PAIN et/OU POMMES DE TERRE SUR DEMANDE

27.-

La 1ère PORTION DE POMMES DE TERRE EST INCLUSE MAIS PAR SOUCI DE GASPILLAGE, LES PORTIONS SUPPLÉMENTAIRES SERONT FACTURÉES 5.-

Les garnitures de chasse se composent de SPÄTZLI, CHOU ROUGE, MARRONS CARAMELISÉS, POIRE À BOTZI, POMME ET CONFITURE D'AIRESLLES

En dessert

DOUCEUR VANILLE ET MARRON
GEL AUX FRUITS ROUGES

12.-

DÉCLINAISON AUTOUR DE LA POIRE : GLACE,
TARTARE ET POCHÉE

14.-

FIGES RÔTIES, CRUMBLE AUX ÉPICES ET
CRÈME DIPLOMATE

14.-

CAFÉ-THÉ GOURMAND

14.-

MERINGUES & DOUBLE CRÈME DE LA GRUYÈRE
(Laiterie Privet au Pâquier)

12.-

MERINGUES GLACÉES (arôme à choix)

14.-

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION

15.-

LES GLACES DE LA PROMENADE / LA BOULE
VANILLE, CHOCOLAT, MOCCA, CARAMEL AU BEURRE
SALÉ, FRAMBOISE, POIRE, CITRON, FIGUE

4.50

GLACES ARROSÉES

10.50

VANILLE & WHISKY COUREUR DES BOIS / POIRE &
LIQUEUR DE POMME VERTE / CHOCOLAT & LIQUEUR
ITALICUS DE BERGAMOTE

nos GLACES sont servies avec un BRICELLET DE LA GRUYÈRE
(Le Domino à Epagny) et selon votre envie,
CRÈME DOUBLE (+3.-) ou CRÈME CHANTILLY (+1.-)

Menu St-Hubert

CASSOLETTE DE CHAMPIGNONS
COUVERCLE FEUILLETÉ
& ÉMULSION AU LARD

FILET DE CHEVREUIL
SAUCE GRAND VENEUR
ET GARNITURES DE CHASSE

DÉCLINAISON AUTOUR
DE LA POIRE
GLACE, TARTARE ET POCHÉE

79.-

PROPOSÉ MIDI & SOIR

Enfants

JAMBON DE LA BORNE
FRITES, LÉGUMES

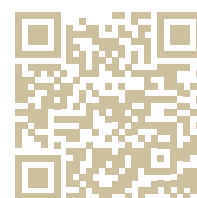
12.-

BOULE DE GLACE À CHOIX
GARNIE DE SMARTIES OU
MARSHMALLOWS

5.-

SI VOUS SOUFFREZ D'INTOLÉRANCES À CERTAINS PRODUITS, NOUS NOUS FERONS UN PLAISIR DE VOUS AIGUILLER SUR LES PLATS LES PLUS ADÉQUATS.
Notez qu'en cas d'allergie sévère, nous ne pouvons vous garantir à 100% l'absence d'allergène dans notre cuisine.

LA PROMENADE



SCANNEZ
LE QR CODE
POUR VISUALISER
NOTRE CARTE
DES METS !