

la Carte

Automne

CHERS CLIENTS, CHÈRES CLIENTES,

NOTRE CHEF NICOLAS ET SA BRIGADE TRAVAILLENT AVEC DES PRODUITS FRAIS CUISINÉS À LA MINUTE. CELA PEUT ENGENDRER UNE PETITE ATTENTE QUE VOS PAPILLES POURRONT NOUS PARDONNER. MERCI DE VOTRE INDULGENCE.

Pour
l'apéritif

ARDOISE DE VIANDES
FROIDES & FROMAGES

22.-

ARDOISE DE VIANDE SÉCHÉE
DE CERF

20.-

Nos entrées

	entrée	plat
SALADE COMPOSÉE AUTOMNALE	8.-	15.-
SOUPE DE POTIMARRON ET MARRONS CARAMELISÉS	12.-	
TERRINE DE SANGLIER ET PICKLES DE LÉGUMES	19.-	
ESCARGOTS CROUSTILLANTS PERSIL et ail	22.-	
BOUILLABAISSE sauce ROUILLE et croûtons à l'ail	22.-	34.-
ROYALE DE FOIE GRAS aux champignons de nos monts	25.-	

Nos plats

CIVET DE CHEVREUIL FAÇON GRAND-MÈRE garnitures de chasse	36.-
RACK DE CERF, SAUCE GRAND VENEUR garnitures de chasse	44.-
SELLE DE CHEVREUIL EN 1 SERVICE, SAUCE GRAND VENEUR garnitures de chasse à discrétion – (min. 2 pers) – uniquement le soir	69.- PRIX/PERS.
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE DE GARNITURES DE CHASSE avec ou sans sauce grand veneur	32.-
DÉSOSSÉ DE CAILLE jus au porto, champignons et risotto à la courge	42.-
CORDON BLEU DE VEAU, JAMBON DE LA BORNE & FROMAGE sauce moutarde et légumes de saison	45.-
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 caramélisés, poire à botzi, compote de pommes-coing, courge et airelles

En dessert

CRÈME BRÛLÉE à la vanille bourbon de Madagascar	14.-	MERINGUES GLACÉES meringues + glace	14.-
AUTOUR DE LA POIRE FAÇON AMANDINE	14.-	LES GLACES DE LA PROMENADE vanille chocolat mocca caramel au beurre salé fraise raisin citron coureur des bois	4.50 PRIX/BOULE
MONT-BLANC VANILLE, GLACE AUX MARRONS	14.-	GLACES ARROSÉES coureur des bois & whisky coureur des bois raisin & grappa chocolat & whisky	11.-
CAFÉ-THÉ GOURMAND	14.-	☞ Nos glaces sont servies avec un bricelet de la Gruyère (Domino à Epagny) et selon votre envie, crème double (+3.-) ou crème chantilly (+1.-)	
ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION	15.-		
MERINGUES & DOUBLE CRÈME DE LA GRUYÈRE (Laiterie Privet au Pâquier)	12.-		

SI VOUS SOUFFREZ D'INTOLÉRANCES À CERTAINS PRODUITS, NOUS NOUS FERONS UN PLAISIR DE VOUS AIGILLER 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

Menu St-Hubert

TERRINE DE SANGLIER
ET PICKLES DE LÉGUMES

◇◇◇◇

SELLE DE CHEVREUIL
EN 1 SERVICE
sauce grand veneur
et garnitures de chasse

◇◇◇◇

MONT-BLANC VANILLE
GLACE AUX MARRONS

89.-

PROPOSÉ MIDI & SOIR

Enfants

JAMBON DE LA BORNE
FRITES, LÉGUMES

12.-

BOULE DE GLACE À CHOIX
GARNIE DE SMARTIES OU
MARSHMALLOWS

5.-