

Les Plats

*Sole sauvage entière poêlée façon meunière
sauce hollandaise maison* frs 68.-

*Quenelle de Brochet du Chef et ses écrevisses du Léman
sur algues wakame, rehaussée d'un soupçon de caviar
d'esturgeon de la baie de Venise, sauce Nantua
et pommes dauphines maison* sans caviar frs 42.-
avec 10gr de caviar frs 68.-

Véritables Ravioles de Royans à la truffe noire en plat frs 42.-
en entrée frs 28.-

*Caille farcie entièrement désossée, mousseline de topinambour
et légumes poêlés de saison, réduction de jus de volaille* frs 48.-

*Médallions de Chevreuil poêlés et son jus noble parfumé
à la truffe noire, purée de chou-fleur à la noisette, onctueux
de chou rouge, légumes de saison et spätzlis maison* frs 54.-

En exclusivité et préparé à votre table

*Selle de Chevreuil sauce Grand Veneur
poire aux airelles – marrons confits
chou rouge – choux de Bruxelles
spätzlis maison ou tagliolinis au beurre* par pers. frs 72.-
dressée en 2 services/ à partir de 2 pers.

*Notre fameux Tartare de Cerf coupé au couteau,
frites ou spätzlis maison* frs 49.-

Arrosé de Marc de Féchy, Cognac, Whisky, Vodka 1 cl suppl. frs 5.-

*Provenances : Cerf et Chevreuil, Autriche – Caille et Canard – France
Saumon, Ecosse – St-Jacques, Canada – Sole, Pays-Bas – Brochet et Écrevisse, Suisse*
