

Les Plats

<i>Sole sauvage entière grillée, sauce hollandaise maison</i>		<i>frs 68.-</i>
<i>Quenelle de Brochet du Chef et ses écrevisses du Léman sur algues wakame, sauce Nantua et pommes dauphines maison</i>		<i>frs 42.-</i>
<i>Ravioli maison farci par le Chef aux chanterelles et fines herbes, jus corsé</i>	<i>en entrée</i> <i>en plat</i>	<i>frs 25.-</i> <i>frs 35.-</i>
<i>Caille désossée et farcie au foie gras en "cocoon" feuilleté et salsifis poêlés, réduction de jus de volaille</i>		<i>frs 48.-</i>
<i>Médallions de Chevreuil poêlés, jus noble parfumé à la truffe noire, purée de carotte, onctueux de chou rouge, légumes de saison et spätzlis maison</i>		<i>frs 54.-</i>
<i>En exclusivité et préparé à votre table</i>		
<i>Selle de Chevreuil sauce Grand Veneur poire aux airelles – marrons confits chou rouge – choux de Bruxelles spätzlis maison ou tagliolinis maison</i>	<i>par pers.</i> <i>dressée en 2 services/ à partir de 2 pers.</i>	<i>frs 72.-</i>
<i>Notre fameux Tartare de Cerf coupé au couteau, frites ou spätzlis maison</i>		<i>frs 49.-</i>
<i>Arrosé de Marc de Féchy, Cognac, Whisky, Vodka</i>	<i>1 cl suppl.</i>	<i>frs 5.-</i>

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