

Les Plats

Sole sauvage entière grillée, sauce hollandaise maison frs 68.-

*Quenelle de Brochet du Chef et ses écrevisses du Léman
sur algues wakame, sauce Nantua et tagliolinis maison* frs 42.-

*Le Lièvre Royal à la Mode du Chef, jus corsé, dôme de chou
frisé farci et spätzlis maison* frs 54.-

*Caille farcie entièrement désossée en robe de Paris et ses cuisses
confites en aumônière de feuille de céleri, réduction de jus de volaille
et spätzlis maison* frs 48.-

*Médallions de Chevreuil poêlés, jus noble parfumé à la truffe noire
onctueux de céleri et ses légumes de saison, spätzlis maison* frs 54.-

En exclusivité et préparé à votre table

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

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

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

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