

Le Menu du Marché

Plats de saison proposés séparément ou sous la forme d'un menu servi,
en principe, à l'ensemble de la tablee.

◆ *Les entrées* ◆

Emulsion de champignons, crumble noir

Carpaccio de bolet et noisettes torréfiées

ou

Tartare de chevreuil, arachides torréfiées, condiment bolet,

huile de noisette et jeunes pousses

ou

Escargots de Bourgogne

Risotto à la Dôle et crème de chèvre

◆ *Les plats* ◆

Canon de chevreuil à la moutarde de Bénichon

Crèmeux de marrons, marrons caramélisés

Effeillée de choux de Bruxelles

ou

Filet de bœuf en pot-au-feu safrané

Légumes du marché

ou

Filets de turbot d'élevage au beurre vanillé

Légumes du marché

◆ *Les desserts* ◆

Poire pochée au vin chaud blanc, farcie à la mousse de Roquefort

ou

Mille feuilles décalé aux marrons et myrtilles

ou

Croque-monsieur banane et chocolat

Crème anglaise au poivre de Madagascar

Entrées : CHF 19.00

Plats : CHF 38.00

Desserts : CHF 12.00

Menu complet : CHF 67.00