

## CÔTÉ FRAÎCHEUR

	ENTRÉE
<b>SALADE VERTE DU MARCHÉ</b>	8.-
<b>SALADE BRASSERIE</b> Œuf parfait, lardons, croûtons	17.-
<b>SALADE GOURMANDE AUTOMNALE</b> Foie gras, terrine de chevreuil, jambon sec de cerf	18.5
<b>FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS</b> Morilles, champignons de Paris, chanterelles, toasts	17.-
<b>SOUPE DE COURGE AUX MARRONS</b>	15.-

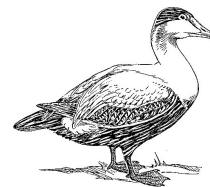
## PLAISIRS DE BRASSERIE

### A PARTAGER

<b>HÛÎTRES FINES DE CLAIRES</b> Demi-douzaine 18.- Douzaine 29.-
<b>OS À MOËLLE À LA CROQUE AU SEL</b> <b>PAIN GRILLÉ</b> 18.5
<b>FLAMMENKÛCHE ALSACIENNE</b> 23.-
<b>ESCARGOTS DE BOURGOGNE</b> Demi-douzaine 14.- Douzaine 24.-
<b>PLANCHE DE JAMBON SEC DE CHASSE</b> Demi 18.- Grande 28.-

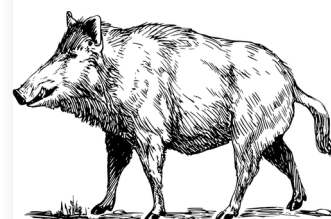
## LES CLASSIQUES DU CHEF THOMAS EN ENTRÉE

	ENTRÉE
<b>FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON</b> , brioche maison, chutney aux fruits, coulis à la mangue	24.-
<b>ESCALOPES DE FOIE GRAS CARAMÉLISÉES</b> , poire pochée	24.-
<b>ŒUF PARFAIT DU CHEF THOMAS</b> , crème de panais, chanterelles et jambon sec de cerf	18.-
<b>GRAVLAX DE SAUMON AUX HERBES</b> , crème acidulée, perles de yuzu	18.-
<b>TERRINE DE CHEVREUIL</b> , oignons confits, et pickles	17.-
<b>CARPACCIO DE CERF</b> , filet d'huile d'olive à la truffe et parmesan	19.-
<b>TARTARE DE THON ROUGE AUX AGRUMES</b>	24.-



## LA CHASSE MAISON

<b>MÉDAILLONS DE CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR</b> Garniture de chasse traditionnelle maison	48.-
<b>FILET MIGNON DE CERF SAUCE GRAND VENEUR CRÉMÉE</b> Garniture de chasse traditionnelle maison	38.-
<b>SOURIS DE SANGLIER CONFITE AUX ÉPICES</b> Garniture de chasse traditionnelle maison	38.-



<b>ENTRECÔTE DE SANGLIER GRILLÉE SAUCE POIVRADE</b> Garniture de chasse traditionnelle maison	36.-
<b>CIVET DE CERF FAÇON GRAND-MÈRE</b> Façon grand-mère : croûton, lardons, oignons grelots, champignons Garniture de chasse traditionnelle maison	35.-
<b>BURGER NOIR GASTRONOMIQUE FAÇON ROSSINI, FOIE GRAS POÊLÉ, TRUFFES</b> Fumé sous cloche, steak de cerf, pommes frites fraîches et salade verte en accompagnement  Garniture de chasse traditionnelle maison : Spätzlis, purée de courge, chou rouge, choux de Bruxelles, poire aux airelles, marrons	39.-

## NOS EMBLÉMATIQUES

<b>ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE BEURRE CAFÉ DE PARIS</b>	48.-
Servie sur plat, pommes frites fraîches, petite salade verte servie en entrée	
<b>CŒUR DE FILET DE BŒUF AUX MORILLES SAUCE CRÈME FAÇON BHV</b>	59.-
Servie sur plat, pommes frites fraîches, cocotte de légumes & Petite salade verte servie en entrée Façon Rossini supplément de 10.-CHF : Escalope de foie gras poêlée et truffes noires	
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE AU VIN JAUNE ET MORILLES</b>	42.-
Purée de pommes de terre au sel fumé, carottes fanes glacées	
<b>ÉMINCÉ DE CŒUR DE RIS DE VEAU AUX MORILLES ET JUS CRÉMÉ</b>	39.-
Purée de pommes de terre à la truffe, carottes fanes glacées	
<b>TARTARE DE BŒUF SUISSE</b> Coupé au couteau, servi avec beurre et toasts	180gr 35.-
Version truffe noire +8.-	



## DE MER ET D'EAU DOUCE



<b>FILETS DE PERCHE SAUCE AU VIN JAUNE</b>	37.-
Pommes frites fraîches et légumes	
<b>DUO SAUMON GRILLÉ ET FOIE GRAS POÊLÉ</b>	39.-
Crème de panais, pommes de terre grenailles rôties au thym	
<b>TATAKI DE THON ROUGE AUX ÉPICES CAJUN</b>	39.-
Tartare de légumes de saison et salicornes au beurre	

## PÂTES ET PLATS VÉGÉTARIENS ✓

	ENTRÉE	PLAT
<b>TAGLIATELLES AUX SOT-L'Y-LAISSES (volaille) ET MORILLES</b>	21.5	33.-
<b>RAVIOLES À LA FINE FARCE DE TRUFFES BLANCHES ✓</b>	16.5	29.-
Crème acidulée et tuile de parmesan		
<b>RAVIOLES À LA FINE FARCE DE CERF</b>	15.-	27.-
Marrons et chanterelles		
<b>ASSIETTE DE GARNITURE CHASSEMAISON ✓</b>		25.-

## LES ACCOMPAGNEMENTS ET LES SAUCES

- POMMES FRITES FRAÎCHES ● TAGLIATELLES FRAÎCHES
  - MESCLUN DE SALADE ● LÉGUMES ● GARNITURE DE CHASSE
  - PURÉE DE PDT AU SEL FUMÉ
  - (CHANTERELLES À LA CRÈME 8.-CHF)
  - SAUCES CHAUDES :** ● BEURRE CAFÉ DE PARIS ● GRAND VENEUR ● GIBIER
  - VIN JAUNE ● (MORILLES À LA CRÈME 12.-CHF)
  - SAUCES FROIDES :** ● MAYONNAISE ● MOUTARDE
- 5.-CHF PAR GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE



Nous vous accueillons tous les jours de 11h30 à 14h00 et 18h30 à 22h00. Dimanche fermé.

Nous tenons à la disponibilité de notre clientèle la traçabilité de nos viandes ainsi qu'une carte contenant la liste des allergènes contenus dans nos plats et desserts  
Prix nets en TTC – Service compris