

CÔTÉ FRAÎCHEUR

	ENTRÉE	PLAT
SALADE VERTE DU MARCHÉ	8.-	13.-
POKEBOWL THON ROUGE AVOCAT Jeunes pousses, thon rouge snackée, avocat et pois	18.-	28.-
SALADE GOURMANDE AUTOMNALE Filet de perdreau, foie gras, terrine de lièvre	18.5	29.-
FRICASSÉE DE CHANTERELLES À la crème et persillade, servies sur toasts	17.-	
SOUPE DE COURGE AU FOIE GRAS Chanterelles et graines	17.-	

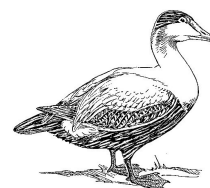
PLAISIRS DE BRASSERIE

A PARTAGER

HUITRES FINES DE CLAIRES N°3 Servies avec toasts, beurre, vinaigre à l'échalote 6 = 18.- 12 = 34.-
OS À MOËLLE À LA CROQUE AU SEL PAIN GRILLÉ 18.5
FLAMMENKÜCHE ALSACIENNE 23.-
ESCARGOTS DE BOURGOGNE Demi-douzaine 14 Douzaine 25
PLANCHE DE JAMBON SEC DE CHASSE Demi 18.- Grande 28.-

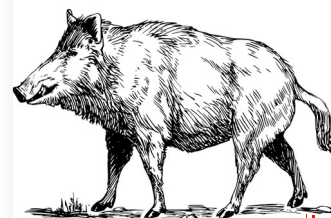
LES CLASSIQUES DU CHEF THOMAS EN ENTRÉE

	ENTRÉE
FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON , chutney aux fruits, coulis à la mangue	25.-
ESCALOPES DE FOIE GRAS CARAMÉLISÉES , poire rôtie et pickles	25.-
ŒUF PARFAIT DU CHEF THOMAS , crème de panais, chanterelles et jambon sec de sanglier	17.-
FILETS DE PERDREAUX LAQUÉS , poire pochée et réduction d'airelles	18.-
TERRINE DE CHEVREUIL , oignons confits, gelée au Savagnin du Jura	17.-
CARPACCIO DE CERF , filet d'huile d'olive à la truffe et parmesan	18.-
TARTARE DE THON ROUGE , crème acidulée au citron vert	24.-



LA CHASSE

MÉDAILLONS DE CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR Garniture de chasse traditionnelle ou gratin de potiron et spätzli maison	44.-
FILET MIGNON DE CERF SAUCE GRAND VENEUR CRÉMÉE Garniture de chasse traditionnelle ou gratin de potiron et spätzli maison	38.-
ENTRECÔTE DE MARCASSIN SAUCE GIBIER Garniture de chasse traditionnelle ou gratin de potiron et spätzli maison	36.-



SOURIS DE SANGLIER CONFITE AUX ÉPICES Garniture de chasse traditionnelle ou gratin de potiron et spätzli maison	37.-
CIVET DE CERF FAÇON GRAND-MÈRE Façon grand-mère : croûton, lardons, oignons grelots, champignons Garniture de Chasse traditionnelle ou gratin de potiron et spätzli maison	35.-
BURGER NOIR GASTRONOMIQUE FAÇON ROSSINI, FOIE GRAS POÊLÉ, TRUFFES Fumé sous cloche, steak de cerf, pommes frites fraîches et salade verte en accompagnement	39.-
Garniture Chasse : spätzli, purée de courge, chou rouge, chou vert, marrons, poire aux airelles	

NOS EMBLÉMATIQUES

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE BEURRE CAFÉ DE PARIS	46.-
Servie sur plat, pommes frites fraîches, petite salade verte servie en entrée	
CŒUR DE FILET DE BŒUF AUX MORILLES SAUCE CRÈME FAÇON BHV	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	
SUPRÊME DE VOLAILLE AU VIN JAUNE ET MORILLES	41.-
Purée de pommes de terre au sel fumé, carottes fanes glacées	
CŒUR DE RIS DE VEAU BRAISÉ AUX MORILLES ET JUS CRÉMÉ	39.-
Gratin de potiron, carottes fanes glacées	
TARTARE DE BŒUF SUISSE Coupé au couteau, servi avec beurre et toasts	130gr 26.- 180gr 35.-
Version truffe noire +8.-	



DE MER ET D'EAU DOUCE



FILETS DE PERCHE SAUCE AU VIN JAUNE	36.5
Pommes frites fraîches et légumes	
DUO DE SAINT-JACQUES ET FOIE GRAS POÊLÉ	39.-
Légumes de saison et pommes Darphin	
TATAKI DE THON ROUGE AU SÉSAME ET SOJA	39.-
Tartare de légumes de saison et salicornes au beurre	

PÂTES ET PLATS VÉGÉTARIENS ✓

	ENTRÉE	PLAT
TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX SOT-L'Y-LAISSÉS ET MORILLES	21.5	32.-
RAVIOLES À LA FINE FARCE DE TRUFFES BLANCHES ✓	16.5	29.-
Crème acidulée et tuile de parmesan		
ASSIETTE DE GARNITURE CHASSE ET GRATIN DE POTIRON ✓		27.-

LES ACCOMPAGNEMENTS ET LES SAUCES

- POMMES FRITES FRAÎCHES •TAGLIATELLES FRAÎCHES •MESCLUN DE SALADE
- GRATIN DE POTIRON •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 •TARTARE

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