

AVANT TOUT

Viande séchée de cerf des Grisons – <i>compote de pruneaux</i> _____	15
Rillettes de féra fumée – <i>aromates du jardin, pain de campagne</i> _____	10
Fougasse maison – <i>crème d'aubergines</i> _____	9
Saucisson Don Recroze – <i>pickles</i> _____	13
Malakoffs qui partent en sucette _____	9
Fromage de chèvre frais de Forel – <i>confiture et herbes du jardin</i> _____	10

POUR COMMENCER

Salade de saison – <i>légumes d'automne grillés, graines toastées</i> _____	9
Soupe de châtaignes – <i>courge Butternut, airelles</i> _____	12
Tartare de féra – <i>gingembre, noisettes et radis roses</i> _____	17
Acras de poissons – <i>sauce que nous gardons secrète</i> _____	15
Vol-au-vent – <i>bisque d'écrevisses, champignons, lard fume</i> _____	17
Terrine de cerf maison – <i>airelles</i> _____	19

ENSUITE

Côte de sanglier au cacao – <i>grande garniture chasse</i> _____	39
Noisettes de chevreuil au Merlot – <i>grande garniture chasse</i> _____	45
Filet de féra poché – <i>nage de betterave, pickles de chanterelles</i> _____	39
Truite bio de l'Isle entière – <i>sauce au raisin muscat</i> _____	35
Cuisse de poulet fermier farcie aux champignons – <i>croûte de pistaches et herbes</i> _____	32
Filet de bœuf rassis sur l'os – <i>sauce raisinée</i> _____	45
Spätzli sautés – <i>champignons des bois, crème, chou-rouge braisé, marrons</i> _____	29

POUR LES PETITS

Coquilles – <i>sauce tomate maison</i> _____	9
Emincé de filet de bœuf – <i>légumes de saison</i> _____	12