



MENU DE SAISON AUTOMNE 2025















LES ENTRÉES

LE TARTARE DE SAUMON		15.00
Mariné aux agrumes, parfumé à l'aneth Crème légère au citron et tuile de céréales		
LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE	6 pièces 12 pièces	16.00
Rôtis au beurre persillé, cacahuètes torréfiées		32.00
L'OEUF POCHÉ FERMIER 🤡		15.00
Fricassée de shiitakés, émulsion de champignons, croûtons à l'ail		
MÉDAILLON DE FOIE GRAS MARINÉ AU PORTO		24.00
Chutney de fruits exotiques, pain des Alpes toasté		
FRAÎCHEUR D'ENDIVES CARMINE ET BRUNOISE DE BETTERAN	/E W VEGAN	14.00
Vinaigre de cidre, huile de sésame, crackers aux graines et salade wa	kamé	







LES PLATS

LA SALADE CAESAR AU POULET 31.00 Laitue romaine, sauce Caesar, croûtons à l'ail, Parmigiano Reggiano Oeuf mollet et poulet grillé TOFU RÔTI AUX ÉPICES WYEGAN 28.00 Velouté coco-gingembre façon dal de lentilles Confit d'oignons rouges aux herbes FILET DE DORADE MEUNIÈRE 39.00 Arancini au Parmigiano Reggiano, légumes teriyaki Beurre blanc au combava EFFILOCHÉ DE JOUE DE BOEUF AU XÉRÈS 38.00 Mousseline de patate douce rôtie aux épices Poireau braisé, jus corsé au balsamique





LE GRILL

LE MODERN BURGER Steak de bœuf suisse, sauce Maryland, bacon grillé, Oignons confits, raclette, roquette Accompagné de pommes frites maison et salade verte	36.00
CÔTE DE BOEUF SUISSE MATURÉE À partager ou pas (env. 800-1000g)	16.00 les 100gr
FILET DE BOEUF SUISSE (env. 180g)	49.00
PLAT DE CÔTE DE BOEUF SUISSE MARINÉ Confit façon BBQ puis grillé minute	36.00
LA CHASSE côte de cerf grillée	42.00
SELLE DE CHEVREUIL (minimum 2 personnes)	58.00 par pers.
CIVET DE CHEVREUIL MIJOTÉ AUX LÉGUMES ET LARD FUMÉ	38.00

LES SAUCES

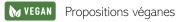
Chimichurri	3.00
Sauce au Pinot noir	3.00
Crème de roquefort 🥩	3.00
Jus à la moelle parfumé à la truffe	6.00

Tous nos plats de chasse sont servis avec leur garniture : spätzlis et fricassée de chou rouge.

LES GARNITURES

Pommes frites maison 🤡	6.00
Epinards frais poêlés à l'ail 🏈	6.00
Tagliolini au beurre 🧭	6.00
Tagliolini parfumés à la truffe 🤡	10.00
Garniture de chasse : spätzlis et fricassée de chou rouge	6.00







LES DESSERTS

ENTREMET CITRON JAUNE	14.00
Sablé à la fleur de sel, crumble noisette et gelée acidulée	
CHOU CROQUANT FACON PARIS BREST	15.00
Ganache praliné, crème anglaise, noix de cajou torréfiée	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	16.00
Cœur coulant pistache, ganache montée	
eccui codiant pistache, ganache montec	
FROMAGES DU MOMENT 🧭	14.00
Sélection de fromages frais et affinés de la région	
Marmelade et fruits secs	
FRUIT FRAIS DE SAISON & SORBET ARTISANAL WYEGAN	14.00
GLACES Chaselet sefé venille nistache caramal selé I boule	4.50
Chocolat, café, vanille, pistache, caramel salé 2 boules	9.00
SORBETS Eraire abricot du Valais, citron iauno litchi, mangue 3 boules	12.00
Fraise, abricot du Valais, citron jaune, litchi, mangue	
Sauce chocolat I crème chantilly I pépites de chocolat I Smarties	+ 3.00

PROVENANCE DES METS:

Bœuf, porc, poulet : Suisse

Foie gras et escargots : France Saumon : Norvège Dorade : Turquie Chasse : UE Truffe: Italie

Pain coupé et buns : Boulangerie Panino Vevey



