

Entrées

Pâté en croûte de marcassin d'Alsace au foie gras, crudités de saison
21.-

Carpaccio de cerf à l'huile de noix et Tête de Moine « Extra »
19.-

Velouté de courge et sa broche de Saint-Jacques au lard croustillant
19.-

Cassolette d'escargots confit aux échalotes et son beurre gratiné
18.-

Foie gras de canard poêlé aux poires caramélisées
25.-

Tartare de bœuf « traditionnel » pain grillé et beurre
(1/2 port. 17.- / plat 29.-)

Salade verte
6.-

Salade mêlée
8.-

Plats Principaux

Filets de perches fraîches « Loë » du Valais (*) sauce beurre blanc
pommes de terre vapeur, bouquet de légumes
150gr (assiette légère) / 38.- 200gr / 45.-

Filet parisien de bœuf, sauce aux morilles, légumes du marché, frites « maison »
40.-

Médallions de chevreuil sauce « Saint-Hubert » spaetzlis, garniture d'automne
40.-

Filet mignon de cerf sauce aux airelles, spaetzlis, garniture d'automne
42.-

Entrecôte de bœuf taillée « SwissPrime » à la mode Saint-Hubert, frites « maison »
légumes de saison
39.-

Cordon bleu « maison » frites et jardinière de légumes
26.-

Selle de chevreuil aux champignons des bois, spaetzlis, garniture d'automne
(sur réservation et dès 2 personnes)
55.-

Menu «Saint-Hubert»

Amuse-bouche

Pâté en croûte de marcassin d'Alsace au foie gras
crudités de saison

xxx

Médallions de chevreuil sauce « Saint-Hubert »
spaetzlis
garniture d'automne

xxx

Nougat glacé aux noix torréfiées
coulis de petits fruits

68.-

Menu Découverte

Amuse-bouche

Filets de perches « Loë » du Valais
sauce beurre blanc
riz basmati

xxx

Filet parisien de bœuf sauce aux morilles
jardinière de légumes
frites « maison »

xxx

Panier croquant de mousse aux prunes
et son sorbet

68.-

Les jeudis soir canaille ... en brasserie

**Le show chaud d'ardoises, servi avec salade mêlée,
frites maison, beurre café de Paris, sauce barbecue
et « Son dessert du moment »
(Bœuf, cheval, agneau, cerf selon arrivage)**

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront.

(*) Les filets de perches Loë sont issus d'élevage, dans les eaux pures au pied du massif du Lötschberg à Rarogne, Valais. Innovante et respectueuse de l'animal, la perche Loë est gage de qualité d'un produit d'exception.

Provenances :

Bœuf carte : Suisse, porc : Suisse, marcassin : Alsace, Suisse, Cerf : NZ, Autriche, Chevreuil : Suisse, Autriche, Europe

Foie gras : France, Hongrie, Saint-Jacques : Japon, Escargots : France,

Bœuf ardoise : Paraguay, Uruguay, cheval : CH, Argentine, agneau : NZ

TVA 7,7% inclus