

Saveurs d'automne

Notre viande de "chasse" est exclusivement Suisse. Elle provient de chasse, de tirs de régulation ou d'élevages.

La carte varie en fonction de notre approvisionnement.



Soupe à la courge ● ② ⑥ 12.00
Accompagnée de croûtons, pain et fromage de Taney, et servie avec un grissini à la Tête de Moine et au jambon cru de sanglier
Supplément pour crème double 2.50

Flam's d'automne 11.00
2 pains pita maison tartinés de crème double et gratinés, garnis de jambon cru de sanglier

Saucisse ■ et fromage ▲ 12.00
Saucisse sèche de cerf "Wapiti" de Genève et copeaux de tomme de Taney séchée



Mini burger de cerf "Wapiti" ② ⑤ ⑥ 16.00
Hamburger de cerf "Wapiti" de Genève, servi dans un pain maison au chou rouge, garni d'une sauce au séré et à la bière.
Accompagné d'une petite salade et de sa vinaigrette au vin rouge

Terrine de cerf aux noisettes et à la Malvoisie ▲ ■ ③ ⑥ 16.00
Terrine de cerf de Fribourg mariné à la Malvoisie du Valais et aux noisettes de St-Gall. Servie avec une salade verte et sa vinaigrette au vin rouge, des toasts maison et des oignons confits

Gnocchi à la farine de courge ▲ ① 14.00
Gnocchi maison à la farine de courge et au sèrac de Taney, sautés au beurre de Loz et servi avec du sèrac de Taney séché (petite portion)

Tortellini maison au mouflon du Chablais ① ② 22.00 / 35.00
Pâtes de type ravioli, farcie au mouflon du Chablais, sauce crémeuse aux échalotes et au vinaigre de cidre

Fondue à la courge ● ▲ 25.00
Fondue au fromage et purée de courge, parfumée au romarin et servie avec du pain ou des pommes de terre

Civet de cerf ⑥ 29.00
Civet de cerf de Fribourg mariné au vin rouge, servi avec des spätzlis maison, des choux rouges et une poire au sirop.



Tartelette au vin cuit ● ① 6.50
Tartelette au vin cuit, accompagnée d'une boule de sorbet maison aux raisins de Fully



Issu de la famille des cervidés, le **wapiti** est plus gros que le cerf.

Les produits proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

