

Les entrées

Le velouté de courge

Panna cotta aux marrons sur un sablé au parmesan, cubes de sérac, marrons caramélisés et billes de courge en pickles 27.-

Le bolet

Pâté chaud et soufflé, gelée de courge, crème de bolets, pickles de billes de courge, fine frisée 36.-

Le bar et le tourteau (en carpaccio et en rilette)

Bâtonnets de pomme Granny Smith et cubes de citron confits, tuile dentelle à l'encre de seiche, billes de pomme safranées, sorbet avocat 44.-

La langoustine

Enroulée de fines lanières de feuille de brick, julienne de poireaux au gingembre, pulpe gingembre et poudre de poireau 46.-

Le pâté croûte de chasse

Chevreuril et foie gras, consommé de chasse au porto gélifié, pulpe et billes de poire, gel de vinaigre balsamique, épine-vinette 34.-

Les plats

La courge

Courge grillée, billes de courge et courge spaghetti, cerfeuil tubéreux, pulpe citron, éclats de marrons caramélisés et spätzlis à la bière brune 43.-

Le saumon suisse

Confit au beurre de sapin, embeurrée de chou vert et pomme de terre, bâtonnets d'oranges confites et chips de chou vert 52.-

La féra

En ballotine, farce fine de poisson et bolets, croûte de bolet, courge spaghetti et cerfeuil tubéreux, bolets rôtis, mousseline de pomme de terre 54.-

La volaille patte noire

En deux cuissons ; le suprême en croûte de pignons de pin et la cuisse confite en ariau, côtes de blettes et son émulsion, billes de courge, pulpe de poire, mousseline de pomme de terre 56.-

Le cerf

Rack rôti, aumônière de champignons, courge et marrons caramélisés, figue rôtie et en pulpe, gelée de coing, marrons caramélisés et spätzlis à la bière brune 58.-

Le chevreuil

En déclinaison : selle en croûte de cacao, ariau et filet mignon, chou rouge, figue rôtie, marrons caramélisés, pulpe figue et courge grillée, poire à botzi et spätzlis à la bière brune 74.-

Les fromages

Assortiment de fromages 16.-

Les desserts

La pomme

Compression de pommes Gala sur une pâte feuilletée, glace yaourt- pomme cardamome 22.-

La tarte soufflée

Cœur coulant pistache et sorbet cacao 22.-

Le tourment d'amour

Biscuit génoise, mousse rhum citron vert, glace et confiture à la noix de coco 22.-

La sphère

Cœur baba, compotée de cassis, ganache marrons, coque chocolat-noisette 24.-

Les menus

Menus servis dès deux personnes

Menu végétal en 5 services 115.-

Sans l'œuf 98.-

4 ou 5 accords mets et vin 48.-/60.-

Menu de L'Auberge en 5 services 135.-

Sans le saumon 115.-

4 ou 5 Accords mets et vin 48.-/60.-

Menu Chasse en 5 services 155.-

Sans le faisan 135.-

4 ou 5 accords mets et vin 48.-/60.-

Les menus

Les menus sont servis dès deux personnes et pour l'ensemble de la table, sauf le végétal.

Menu Chasse

Le pâté croûte de chasse

Chevreuil — foie gras — poire



L'œuf parfait

Sanglier — courge — bolet

Le faisan

Nougat — chou vert — orange



Le chevreuil

Cacao — poire à botzi—spätzlis bière brune



La sphère

Marron — cassis — noisette

Menu Végétal

La betterave

En trilogie — marron — citron



Le velouté

Courge — marron — sérac

L'œuf

Parfait — courge — bolet



La courge

En déclinaison — cerfeuil tubéreux—citron



La pomme

Compression — cardamone — yaourt

Menu de L'Auberge

Le bar et le tourteau (cru/cuit)

Granny Smith — citron confit — avocat



Le velouté

Courge — marron— sérac

Le saumon suisse

Chou vert — orange — sapin



La féra

Bolet — courge spaghetti — cerfeuil tubéreux

ou

La volaille patte noire

Atriau — poire — pignons de pin



Le tourment d'amour

Noix de coco — rhum — citron vert



LADH