

## ENTRÉES

Soupe de courge muscade, graines torrifiées, croûtons dorés et crème double	19.00
Terrine de chasse aux figues, saladin aux noix	21.00
Poêlée de champignons des bois, œuf de poule parfait, émulsion au cresson de fontaine	23.00
Pâté en croûte de perdreau au foie gras et cèpes, fine gelée au porto	25.00
Tataki de Saint-Jacques des côtes françaises, algues et radis bière	33.00
Terrine de foie gras frais au coing, brioche dorée	36.00

## POISSONS

Filets de rougets poêlés, pommes de terre safranées et soupe de poissons	34.00
Noix de Saint-Jacques des côtes françaises, étuvée d'endives et sauce aux agrumes	35.00
Cuisses de grenouilles de Vallorbe en persillade, concassé de tomates	47.00

*Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.*

*Vous n'avez pas terminé votre bouteille de vin ? Demandez à l'emporter.*

## VIANDES

Filet de cerf rôti aux aïelles, garniture chasse, spätzlis et jus réduit	39.00
Entrecôte de bœuf suisse « sélection Molard », légumes du Château des Bois et jus au poivre vert	41.00
Quasi de veau « sélection Molard », poêlée de champignons des bois et jus à la sarriette	42.00
Selle de chevreuil, garniture chasse, spätzlis et jus réduit	54.00

## FROMAGES

Sélection de 4 fromages frais et affinés de Serge Kursner et de Fabrice Müller	18.00
--	-------

## ENTREMETS

Biscuit coulant au chocolat chaud, glace vanille	16.00
Entremet marrons confits, crème anglaise au Baileys	16.00
Tarte fine aux pommes, glace caramel	16.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule 4.50

*Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.*

*Vous n'avez pas terminé votre bouteille de vin ? Demandez à l'emporter.*