



MENU

« SAVEURS DE LA SAINT-HUBERT »

Mise en bouche

Effilochée de lièvre confit « façon salmis » / noisettes torréfiées

Butternut / pickles de chou rouge

Ephémère blanc 2020 « Sauvignon-Chardonnay » -

Domaine de Beauvent, Bernex - J. Cruz

Tourte feuilletée de colvert au foie gras et truffe, écume aux saveurs du Piémont

Rampon de la Petite Grave à l'huile de noix de Sévery

Syrah 2020 - Château de Laconnex, Laconnex - L. Dethurens

Dos de chevreuil de France rôti / sauce Grand-Veneur

Medley de légumes d'antan / primeur de choux de Bruxelles

Marbré de bolets

Cabernet Franc 2020 - Domaine de l'Esizé, Aire-La-Ville - V. et C. Bosson

Cloche de Saint-Ursanne

Marmelade de poire et romarin

Ou

Crèmeux de châtaigne / copeaux de chocolat / pomme verte

Ronde d'automne « thé Oolong Taïwan » et marrons chauds

Pascadoux « Muscat » - Domaine des Pendus, Peney-Dessus - C. et D. Sossauer

Menu 3 plats (2 plats et dessert)	86.-	Menu 4 plats (3 plats et dessert)	102.-
Accord mets et vins	115.-	Accord mets et vins	140.-
«Bonne conduite» (1/2 verre)	100.-	«Bonne conduite» (1/2 verre)	120.-

N'hésitez pas ... Des plats végétariens peuvent être proposés sur un menu

En cas d'allergies ou intolérances

Veillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers sur la présence éventuelle d'allergènes dans nos plats.

LES ENTRÉES

Effilochée de lièvre confit « façon salmis » / noisettes torréfiées
Butternut / pickles de chou rouge 30.-

Saucisson de poule faisane truffé au foie gras et pistaches
Rampon de la Petite Grave à l'huile de noix de Sévery 33.-

RISOTTO

Risotto Carnaroli crémeux / champignons d'automne
Ecume aux saveurs du Piémont Entrée 28.- En plat 42.-

POISSONS

Tournedos de boudoir d'Atlantique rôtie au coin du feu / écume au lard sec du Valais
Chou vert / lard fumé 45.-

Noix de Saint-Jacques de Normandie grillées
Vinaigrette de betterave rouge aux noix et truffes 50.-

VIANDES

Dos de chevreuil de France rôti / sauce Grand-Veneur
Medley de légumes d'antan / primeur de choux de Bruxelles / marbré de bolets 50.-

Côte de veau des Alpes suisse « cuisson basse température » jus à la sauge
Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio 52.-

(Sur commande 48h à l'avance)
Selle de chevreuil d'Autriche rôtie au four / sauce Grand-Veneur / garniture chasse 58.- / pers
Tourte feuilletée de Colvert au foie gras et truffes / beurre émulsionné 52.- / pers

FROMAGES

Ardoise de fromages de nos régions La trilogie 11.- 16.-

Cloche de Sainte-Ursanne / marmelade de poire et romarin 14.-

DESSERTS

Dessert du jour (Au déjeuner du mardi au vendredi) 11.-

Crèmeux de châtaigne / copeaux de chocolat / pomme verte
Ronde d'automne « thé Oolong Taïwan » et marrons chauds 16.-

Délicatesse aux pommes flambée au calvados
Sorbet « pomme Chantemerle » 16.-

Provenance viande : Autriche, Argentine, France, Irlande
Selon disponibilité, les produits sont issus de l'agriculture Genevoise.
Sélection de nos pains artisanaux par la boulangerie de Peney - A Liosel