

CARTE DES MENUS

À LA

**DEMI—LUNE**

CHARDONNE

CARTE DES MENUS



## MENU VÉGÉTARIEN

---

### ENTRÉE

**PÔLÉE DE CHAMPIGNONS DE MISSION MYCELIUM**  
SABAYON AU GÉNÉPI & CAFÉ, CRUMBLE DE SEIGLE

### PLAT

**ASSIETTE DU “CHASSEUR BREDUILLE”**  
CHOUX ROUGES BRAISÉS AUX POIRES ET POMMES, PURÉE DE CÉLERI, CONFITURE D'AIRESSES,  
SPÄTZLI & CHOUX DE BRUXELLES EN SALADE

### DESSERT

**PARFAIT GLACÉ AU VIN CUIT**

**OU**

**SORBET ARROSÉ**

**53.- PAR PERSONNE**

63.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE OU FROMAGE EN PLUS

72.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE ET FROMAGE EN PLUS

## MENU POISSON

---

### ENTRÉE

SANDRE À L'HUILE PIMENTÉE,  
VICHYSOISE AU FUMET DE POISSON & FEUILLETÉ AU ZATAR

### PLAT

FILET DE TRUITE DE CHAMBY  
BEURRE BLANC AU CITRON VERT, CHOU CARAMÉLISÉ AU SOJA & GNOCCHI MAISON À L'ESTRAGON

### DESSERT

PARFAIT GLACÉ AU VIN CUIT

OU

SORBET ARROSÉ

63.- PAR PERSONNE

73.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE OU FROMAGE EN PLUS

81.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE ET FROMAGE EN PLUS



## MENU VIANDE CHASSE

---

### ENTRÉE

TERRINE DE CHASSE DU MOMENT & PETITE SALADE VERTE

### PLAT

#### CIVET DE MARCASSIN

CHOUX ROUGES BRAISÉS AUX POIRES ET POMMES, PURÉE DE CÉLERI, CONFITURE D'AIRESSES,  
SPÄTZLI & CHOUX DE BRUXELLES EN SALADE

OU (À CHOIX)

#### ENTRECÔTE DE CHEVREUIL

CHOUX ROUGES BRAISÉS AUX POIRES ET POMMES, PURÉE DE CÉLERI, CONFITURE D'AIRESSES,  
SPÄTZLI & CHOUX DE BRUXELLES EN SALADE

### DESSERT

PARFAIT GLACÉ AU VIN CUIT

OU

SORBET ARROSÉ

63.- PAR PERSONNE (CIVET) / 76.- PAR PERSONNE (ENTRECÔTE)

73.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE OU FROMAGE EN PLUS (CIVET)

86.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE OU FROMAGE EN PLUS (CIVET)

81.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE ET FROMAGE EN PLUS (ENTRECÔTE)

94.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE ET FROMAGE EN PLUS (ENTRECÔTE)



## MENU VIANDE

---

### ENTRÉE

SANDRE À L'HUILE PIMENTÉE,  
VICHYSOISE AU FUMET DE POISSON & FEUILLETÉ AU ZAATAR

### PLAT

CÔTE DE PORC DE THURGOVIE NOURRI AUX POMMES  
DÔME DE POLENTA CRÉMEUSE, COURGE RÔTIE, JUS CORSÉ

### DESSERT

PARFAIT GLACÉ AU VIN CUIT

OU

SORBET ARROSÉ

63.- PAR PERSONNE

73.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE OU FROMAGE EN PLUS

81.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE ET FROMAGE EN PLUS

