

# 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 9.00  
*Accompagnée de croûtons, pain et fromage de Taney*  
Avec crème double de la Gruyère 12.00

Salade chasseur ▲ ③ 15.00  
*Salade verte, champignons de paris, courge râpée, tomme de Taney fumée, magret de canard de Thierrens séché, huile de noix, vinaigre de framboise*

Terrine de sanglier ▲ ■ ① (④) ⑤ 15.00  
*Terrine de sanglier de Genève aux abricots secs du Valais, marinée à la petite Arvine. Servie avec une garniture de salades et des toasts*  
Avec une portion de röstis nature 25.00



Burger de canard ■ ② ⑤ 25.00  
*Effiloché de canard de Thierrens servi dans un pain foccaccia et garni de feuilles de salade.*  
*Accompagné de choux rouges et d'une poire au sirop*

Fondue à la courge ● ▲ 25.00

*Fondue au fromage et purée de courge, parfumée au romarin et servie avec du pain et des pommes de terre*

Fagottini maison au sanglier du coin ① ② 25.00

*Pâtes de type ravioli, farcie au sanglier, sauce à la crème et aux échalotes, flambée au pruneau*

Spätzlis au canard ① ② 22.00

*Spätzlis aux œufs maison, servis avec une sauce crémeuse au canard de Thierrens*



Tartelette au vin cuit ● ① 6.50

*Tartelette au vin cuit de Vouvry, accompagnée d'une boule de sorbet maison aux raisins de Vouvry*



*Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) 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.*

