

## Entrées / Vorspeisen

<b>Carpaccio de champignons, fondue moitié-moitié, mouillette de brioche</b> Champignon-Carpaccio, Fondue moitié-moitié, geröstete Brioche	17
<b>Oeuf de ferme cuit à 64°C, émulsion de lard sec du Valais</b> Bei 64°C gekochtes Ei vom Bauernhof Emulsion aus trockenem Walliser Speck	18
<b>Pâté en croûte de gibier aux cornes d'abondances</b> <b>Confiture de carottes</b> Wildpastete mit Herbsttrompeten und Karottenkonfitüre	21
<b>Tartare de bœuf à l'italienne parfumé à la truffe et pain toasté</b> Italienisches Rindertartar mit Trüffel und getoastetem Brot	24 / 36
<b>Velouté de panais</b> Pastinakencremesuppe	15
<b>Jeunes pousses de salade du moment</b> <b>Vinaigrette à l'italienne et garnitures</b> Salat aus jungen Sprossen Italiennische-Vinaigrette und Garnituren	12

## Plats principaux / Hauptgänge

<b>Entrecôte de marcassin, sauce cassis</b>	<b>46</b>
<b>Coing confit et variation courges</b>	
Entrecôte vom jungen Wildschwein an Cassis-Sauce Kandierte Quitten und Kürbisvariation	
<b>Tête de veau dans son bouillon avec légumes et pommes nature</b>	<b>29</b>
<b>Sauce ravigote</b>	
Kalbskopf in seinem Sud mit Gemüse und Salzkartoffeln Sauce Ravigote	
<b>Médaille de bœuf grillé, sauce à la flouve odorante</b>	<b>53</b>
<b>Pressée de pommes de terre et variation de carottes</b>	
Gegrilltes Rinds-Medaille, Sauce mit duftendem Ruchgras Kartoffelpüree und Karottenvariation	
<b>Risotto de fregola sarda aux champignons</b>	<b>29</b>
<b>Tuile de parmesan et pesto aux herbes folles</b>	
Risotto aus Fregola Sarda mit Pilzen Parmesan-Tuile und Wildkräutern-Pesto	
<b>Filet de sandre en croûte d'herbes, fenouil et sauce marinière</b>	<b>43</b>
Zanderfilet mit Kräuterkruste, Fenchel und Marinier-Sauce	
<b>Filets de perches au vin blanc du Vully</b>	<b>42</b>
<b>Riz, pommes frites ou pommes nature</b>	
Eglifilet gebraten mit Weissweinsauce aus dem Vully Reis, Pommes oder Petersilienkartoffeln	

## Desserts / Desserts

<b>Pain d'épices, crémeux citron, coing confit</b>	<b>15</b>
<b>Poire pochée et sorbet au Pinot Noir du Vully</b> Lebkuchen, cremige Zitrone, kandierte Quitte Pochierte Birne und Sorbet aus Pinot Noir vom Vully	
<b>Chocolat tourbé et mélilot avec streusel cacao</b>	<b>15</b>
Torfschokolade und Steinklee mit Kakaostreusel	
<b>Notre café gourmand « surprise »</b>	<b>21</b>
<b>Cinq douceurs suivant les envies du pâtissier</b> Unser "Überraschung"-Café Gourmand Fünf verschiedene Süssigkeiten	
<b>Glaces et sorbets « Giolito »</b>	<b>Par boule / Kugel 3.90</b>
Eis und Sorbet von « Giolito »	
Chantilly	<b>1.50</b>
<b>Assiette de fromages de nos monts et garnitures</b>	<b>12 / 17</b>
Käseteller aus der Region mit Garnituren	