

Fromage

Assiette de Fromages de la Fromagerie Tyrode à l'Auberson
Et leurs garnitures 14.00

Desserts Maison

Fondant au chocolat, cœur coulant aux coings
Et son sorbet liqueur 13.00

Bûchette à la mousse de marron et crème double de la Gruyère
Façon forêt Noire et sa meringue 14.00

Tartelette aux noix et poire pochée,
Mousse glacée mascarpone vanille 11.00

*Café gourmand du jour ** 15.00

Demandez notre carte de glaces « Movenpick* »

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats et menus
Notre pain provient d'artisans boulangers de Sainte Croix.



« 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 de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food ». « l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».

TVA 7.7% et service inclus

Entrées

Salade verte 7.00

Salade mêlée aux graines torrifiées 9.50

(AUT) Carpaccio de cerf à l'huile de noisette et vieux Gruyère
Salade automnale 18.00

(FR) Ravioles d'escargot de Vallorbe au beurre persillé
Et Julienne de légumes 19.00

Crème de courge au poivre de Tasmanie 14.00

(FR) Foie gras mi-cuit sur son pain d'épices,
Chutney aux abricots secs 22.00

(CH) Tartare de Bœuf coupé au couteau et son Os à moëlle
Salade de saison et Pain du village toasté 27.00/36.00

Côté Végétarien et Vegan

Cassolette de garniture « Chasse » sur sa mousseline de courge 28.00

Gratin de Crozets aux champignons et petits légumes 26.00

Pour les plus jeunes...

(servi avec légumes et pommes frites)

(PL) Filets de Perches Meunière 100g 19.00

*(CH) Nuggets de Poulet** 14.00

(CH) Entrecôte de Boeuf de la région 19.00

Poissons

(PL) Filets de Perches	
-Meunière, sauce tartare	38.00
-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	41.00
(CH) Truite de notre vivier, environ 350g (élevage du Giessenhof, BE)	
-Meunière	41.00
-Au bleu	41.00
-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	45.00
-Au vin jaune du Jura	45.00
(FR) Filet de Dorade à la Basquaise et Supions marinés	36.00

Viandes & Chasse

(CH) Papet du Chasseur (Idée Recette de notre Chef, réalisée par Sébastien Osti « Boucherie Naef » à Sainte-Croix)	32.00
(AUT) Involtini de cerf aux Bolets et marrons, Garniture chasse	46.00
(AUT) Civet de chevreuil aux anciens légumes oubliés	38.00
(CH) Entrecôte de Bœuf de chez Naef, Beurre maison Garniture de légumes du moment	44.00
(NZ) Quasi d'Agneau, basse température au ras el hanout Et légumes racines	39.00

Féculents : Nouilles, Spätzli, Riz basmati, Pommes nature, Frites

CH : Suisse / PL : Pologne / Fr : France / AUT : Autriche / NZ : Nouvelle zelande

Menu terroir

Crème de courge au poivre de Tasmanie



Papet du Chasseur

(Idée recette de notre Chef, réalisée par Sébastien Osti « Boucherie Naef » à Sainte-Croix)



Fondant au chocolat, cœur coulant aux coings
Et son sorbet liqueur

51.00

Menu « Hôtel Historique de l'année »

Foie gras mi-cuit sur son pain d'épices,
Chutney aux abricots secs



Ravioles d'escargot de Vallorbe au beurre persillé
Et Julienne de légumes



Involtini de cerf aux Bolets et marrons, sur une purée de courges,
Garniture chasse



Bûchette à la mousse de marron et crème double de la Gruyère
Façon forêt Noire et sa meringue

Menu complet : 94.00

Menu 3 plats : 76.00

Accompagné de ses 3 vins Oh Verre !!! : + CHF 21.00

Gewurztraminer, Domaine la Capitaine, Begnins
Clos du rocher, Yvorne Grand cru, Chasselas
Gamaret gourmand, Cave de Bonvillars