

## MENU DU SOIR VÉGÉTARIEN

### La cueillette

#### AMUSE-BOUCHE DE SAISON

\*\*\*\*\*

#### TARTELETTE FINE AUX LÉGUMES OUBLIÉS

Confit de betterave et émulsion forestière

\*\*\*\*\*

#### \* CRAQUANT DE PANAI À LA TRUFFE BLANCHE

Éclats de noisettes torréfiées

\*\*\*\*\*

#### CROMESQUIS DE SALSIFIS

Mousseline de cèpes, huile de persil et citron confit

\*\*\*\*\*

#### \* POTIMARRON RÔTI AU FOIN, JUS DE LÉGUMES RÔTIS

Poires à Botzi confites

\*\*\*\*\*

#### \* BRIE TRUFFÉ

Chutney de myrtilles

\*\*\*\*\*

#### MONT-BLANC AU MIEL DE NOS RUCHES

Seigle et sureau, glace au foin

\*\*\*\*\*

#### \* POIRE POCHÉE AU SAFRAN

Crumble au romarin et crème anglaise safranée

---

Menu complet végétarien en sept plats **109.-** / accord mets et quatre vins **144.-**

\* Menu complet végétarien en quatre plats **89.-** / accord mets et trois vins **114.-**

Sans fromage : déduction de **6.-**



---

## MENU DU SOIR

### La chasse

#### AMUSE-BOUCHE DE SAISON

\*\*\*\*\*

#### TARTELETTE FINE AUX LÉGUMES OUBLIÉS

Confit de betterave et émulsion forestière

\*\*\*\*\*

#### \* CRAQUANT DE PANAI À LA TRUFFE BLANCHE

Éclats de noisettes torréfiées

\*\*\*\*\*

#### FILET DE SAINT-PIERRE NACRÉ

Topinambour et coquillages, sauce crémeuse au caviar de lompe

\*\*\*\*\*

#### \* MÉDAILLON DE CHEVREUIL RÔTI AU GENIÈVRE

Jus aux senteurs de cacao et cromesquis de salsifis

\*\*\*\*\*

#### \* BRIE TRUFFÉ

Chutney de myrtilles

\*\*\*\*\*

#### MONT-BLANC AU MIEL DE NOS RUCHES

Seigle et sureau, glace au foin

\*\*\*\*\*

#### \* POIRE POCHÉE AU SAFRAN

Crumble au romarin et crème anglaise safranée

---

Menu complet en sept plats **129.-** / accord mets et quatre vins **164.-**

\* Menu complet en quatre plats **99.-** / accord mets et trois vins **134.-**

Sans fromage : déduction de **6.-**