

LA CARTE BISTRO- NOMIQUE

ENTRÉES

« L'ŒUF 64° »

Œuf parfait, crémeux de potimarron au cumin,
butternut grillé, épeautre soufflé,
huile de persil, café

16.-

« LE CHOU FARCI »

Chou farci à l'effiloché de pleurotes de la Sarine,
réduction de jus végétal,
crumble à la livèche

[VÉGAN]

18.-

« LES ARANCINIS »

Arancinis de joue de cerf confite,
jus de cerf tomate, gelée d'airelle,
copeaux de fromage de Susten

19.-

« LE TARTARE »

Tartare de bœuf de la boucherie Bertschy,
huile fumée, canneberges,
estragon, noix de cajou torréfiées,
espuma d'os à moelle

En entrée : 23.-

En plat : 37.-

AVEC MESCLUN : +5.-

AVEC SMASHED POTATOES : +6.-

PLATS

« LA COURGE »

Mini-courge braisée, farcie au tofu fumé et champignons,
noix torréfiées, pickles de chanterelles, pickles de courge,
huile d'estragon, espuma de pommes de terre,
réduction de jus végétal

[VÉGAN]

35.-

« LE SAUMON DES GRISONS »

Filet de saumon mi-cuit,
sauce à l'oseille, cébettes grillées,
tempura d'oseille, polenta crémeuse

39.-

« LE CIVET »

Civet de sanglier, spätzlis maison,
choux rouges braisés, poire au vin rouge,
marrons glacés

39.-

« LA SOURIS »

Souris de chevreuil cuite 12 h,
jus de cuisson réduit, spätzlis maison,
choux rouges braisés, poire au vin rouge,
marrons glacés

41.-

DESSERTS

« LA POIRE »

Poire pochée, crème glacée au riz torréfié,
riz soufflé, caramel au beurre salé

12.-

« LE PARIS-BREST »

Choux, craquelin, crème pralinée noisette,
noisettes torréfiées, glace fior di latte

15.-

« GLACES ET SORBETS MAISON »

Notre équipe vous renseigne volontiers sur nos arômes

5.- par boule de glace

Cerf : Autriche / Sanglier : Autriche / Chevreuil : Autriche

Œufs : Suisse / Bœuf : Suisse / Saumon : Suisse

Tous les prix affichés sont en CHF et incluent la TVA.