

Aumônière maison au chèvre, pomme rôtie, aubergine grillée  
et miel de romarin. Servie avec un mesclun de salade.



Méli-mélo de légumes sur son rösti de pommes de terre maison, œuf poché et  
crème aux herbes.



Crème brûlée au parfum du moment.

**51 CHF. / pers.**

dès 15 personnes, réservation 48 heures à l'avance minimum

Damien Gourdon & Romain Robreteau



Œuf « parfait » aux champignons des bois, mousseline de topinambour à l'huile de truffe blanche et crumble de bacon.



Filet de cerf accompagné de choux rouges, poire pochée au vin blanc, spätzli maison aux pain d'épices, marrons glacées et sauce chasse



Fondant au chocolat noir au cœur caramel beurre salé, Chantilly et sa glace artisanale au marrons

**69 CHF. / pers.**

dès 15 personnes, réservation 48 heures à l'avance minimum

Damien Gourdon & Romain Robreteau



Terrine de foie gras maison marinée  
à la Petite Arvine et son chutney.



**Le Classique de la Maison**

Quasi de veau « *basse température* » servi avec son croustillant de lard fumé,  
risotto onctueux au basilic, tomates séchées et tuile de parmesan.



Palette de desserts.

**69 CHF/pers**

dès 15 personnes, réservation 48 heures à l'avance minimum

Damien Gourdon & Romain Robreteau



**Formule Tourbillon : 22 CHF/pers**

3 verres de vin (Johannisberg et Pinot Noir)

½ Litre d'eau minérale

1 café ou thé



**Formule Valère : 27 CHF/pers**

3 verres de vin (petite arvine et cuvée de la ferme)

½ Litre d'eau minérale

1 café ou thé

Damien Gourdon & Romain Robreteau

