

Entrées

Terrine de foie gras de canard maison

toasts 26.-

Escargots du Mont d'Or aux fines herbes

les 6 15.-

les 12 26.-

Salade verte 9.-

Mêlée de saison 13.-

Petit bol de salade 6.-

Plats Veggies

Assiette de garnitures chasse, spätzlis 30.-

Ravioles fraîches à la truffe, crème de truffes 38.-

Tarte flambée chèvre et miel
crème, chèvre, miel du pays, noix 24.-

Fondues de Palézieux

Fondue traditionnelle
200g/ personne 25.-

Fondue aux bolets
200g/ personne 30.-

Fondue à la truffe noire
200g/ personne 38.-

Supplément par 50g de fromage 6.-

Extras

Bol de frites 6.-

Spätzlis 6.-

Légumes 6.-



LA CHASSE

Entrées

Duo de terrines de lièvre et sanglier aux coings

chutney de figues et pruneaux, condiments 21.-

Cassolette d'escargots du Mont d'Or et bolets à la crème de persillade 20.-

Escalope de foie gras poêlée sur une compotée de courges Chioggia, potimarrons et butternut de Palézieux-Village 19.-

Planchette du chasseur

jambon fumé de sanglier, viande séchée de cerf, salzis de cerf et saucisson de chevreuil
moutarde de bénichon et condiments 29.-

Plats

Selle de chevreuil rôtie, et ses deux sauces

Bénichon et Pinot noir de Chardonne
servie en un seul service, **Min. 2 personnes**
Présentée en salle et découpée en cuisine
Par personne : 59.-
15min

Carpaccio de cerf à l'huile d'olive et noix
mesclun de saison, marrons, figues fraîches, raisins et spätzlis 40.-

Médallions de filet mignon de cerf
poêlés aux raisins de nos vignobles, sauce chasseur au Pinot Noir 49.-

Carré de marcassin Saint-Hubert
(Saint-Hubert: sauce chasseur crémée au Cognac) 44.-
15min

Ravioles fraîches à la Truffe,
julienne de jambon fumé de sanglier, crème de Truffes 41.-

Nos plats de chasse sont accompagnés de :
chou rouge, choux de Bruxelles, poire aux airelles, marrons caramélisés au Whisky, spätzlis frais

Plats

Tartare de bœuf du pays

huile d'olive et herbes fraîches, saladine, toasts et frites

Classique ou à l'Italienne 36.-

à la truffe 39.-

Rossini (servi avec une escalope de foie gras poêlée) 43.-

Entrecôte de bœuf du pays rassie par nos soins (230g) poêlée,
beurre aux fines herbes, légumes, frites 41.-

Filet de Daurade royale poêlé
émulsion safranée, légumes, frites 40.-

Filets de perches de Loë (Valais) en beignets
sauce tartare, légumes, frites 39.-

Taxes et service inclus

Tartes Flambées

Traditionnelle

oignons, lardons, crème 21.-

Gratinée

oignons, lardons, crème, gruyère de Palézieux 23.-

Chèvre et miel ^{veggie}

crème, chèvre, noix, miel du pays 24.-

BURGERS

Le BURGER Au 15, frites

bœuf Suisse, fromage de Cœur de Palézieux, tomate, salade, oignons confits, sauce maison 29.-

Le BURGER chicken, frites

poulet croustillant, fromage de Cœur de Palézieux, salade, tomate, cornichons, sauce cocktail 28.-



Plats Enfant 13.-

- Nuggets
- Perches en beignets
- Steak haché de bœuf
Accompagnement au choix: frites ou spätzlis



Menu Enfant 20.-

Saladine de saison

- Nuggets
- Perches en beignets
- Steak haché de bœuf
Accompagnement au choix: frites ou spätzlis

Une boule de glace à choix