

Chers clients et amis ...



La Famille Volery et ces collaborateurs, vous souhaitent une cordiale bienvenue.



New...Week-end Gourmand



(Minimum 2 personnes) → les vendredi & samedi soir.

Nous vous proposons une nuitée en **chambre double avec petit déjeuner...**

+ *Notre Magnifique* → *Menu passion Gourmande* (2 entrées - plat principal - dessert)

Au tarif de Fr. 150.- par personne

Les Incontournables...



Emulsion océanique aux noix de Saint-Jacques et crevettes royales 19.50

Composée de noix de Saint-Jacques, crevettes royales, légumes croquants, fumet de poisson, bisque de homard,
Affinée au lait de coco, sucre de canne, épices à carry mauricienne, piment et citronnelle

Soupe de courge et potimarron aux cèpes & marrons glacés au caramel 17.-

Accompagnée d'une chantilly au chorizo et sa julienne assortie

Goujonnettes de féra du Léman poêlées & dés de courge au chorizo 21.50

Accompagné d'une délicieuse émulsion aux Piquillos

Terrine de gibier au Foie gras de canard Maison 17.80

Bouquet de salade de saison de son chutney de fruits assortis- toast et beurre portion

Cassiolette de cèpes et foie gras de canard poêlé 25.-

Sur lit de dés de courge sautés au beurre et croûtons de pain d'épices

Assiette de viande séchée 100 gr 24.-

Garnie de cornichons, oignons, beurre portion

Bouquet de crevettes Calypso « Un classique que vous aimez... ! »	17.50
Composé de julienne de salades du marché, crevettes roses, nappé de sauce Calypso	
Feuilleté aux champignons	18.-
Composé d'une poêlée de bolets & chanterelles et sauce aux morilles	
Salade verte "Mélange de salades du marché"	8.-
Salade mêlée	12.-



Notre sélection de Pâte....

Tagliatelle Carbonara	24.80
servie avec lardons, champignons de Paris, jambon, crème fraîche, œuf et grano padano.	
Tagliatelle aux senteurs d'automne (végétarienne)	25.80
Composée de pâtes fraîches, dès de courge & champignons des bois poêlés, choux de bruxelles, émulsion de crème de courge aux dés de pain d'épices et quelques marrons glacés, grano padano	
Tagliatelle au foie gras de canard poêlé et magret fumé	30.-
Délicieuses pâtes fraîches, foie gras de canard frais poêlé, jus de veau au porto rouge, poivre noir, crème fraîche, grano padano et magret de canard fumé	
Ravioli Ricotta-Parmigiano gratinés aux morilles	33.-
Composé de délicieux ravioli frais, nappés d'une sauce aux morilles et grano padano	

Le clin d'œil du chasseur



Gratinée de Ravioli aux truffes & senteurs sauvages (trio de gibier)	45.-
Composée de délicieux ravioli aux truffes & ricotta, noisette chevreuil & faisan, mignon de sanglier grillé, fond de gibier parfumé aux zestes d'orange confits, cèpes poêlés, cognac, crème fraîche, grano padano	

L'Automne et son Grand Rendez-vous 2017



La Chasse est là...

Noisettes de chevreuil sauce poivrade	40.-
Désossée de selle de chevreuil " Grand Veneur"	48.-
Filets de lièvre à la mauricienne & tronçons de banane caramélisé	39.-
Filets mignons de sanglier à l'orange, paprika et ail	34.
Suprême de faisan aux raisins et marrons glacés caramélisés	32.-
"New " Cocotte de Civet de Chevreuil façon Grand-Mère	31.-

Garni d'oignons grelots, lardons, champignons de Paris, croûtons rôtis

Tous nos plats de chasse sont servis avec garniture chasse (composée de choux rouges braisés, choux de Bruxelles, marrons glacés, feuilleté aux marrons, poire au vin rouge, airelles), tagliatelles fraîches ou spaëtzi maison

Les Viandes Grillées de l'auberge...



Filet de bœuf " façon Landaise"

Servi avec foie gras frais poêlé et son jus de veau à la truffe d'été (Tuber Aestivum)

Garniture selon votre choix

Fr. 52.-

Entrecôte de bœuf nature	220 gr	38.-
---------------------------------	--------	------

Filet de bœuf	200 gr	42.-
----------------------	--------	------

...pour les accompagner, Jean-Claude vous propose ses sauces...

- **Café de Paris** 3.-
- **Morilles** 11.-
- **Madagascar (poivre vert)** 7.-

Nos viandes vous sont proposées avec légumes du marché et à choix : riz ou tagliatelles fraîches ou frites fraîches

...Votre Incontournable ...Coup de



Tartare Classique portion de 180 gr	Fr. 30.-
Avec alcool, cognac, calvados, Whisky, Wodka	Supplément Fr. 2.50

Tous nos tartares sont assaisonnés selon votre désir normal- fort- très relevé à préciser lors de votre commande !
Accompagné de toasts briochés et beurre portion ...

Notre Festival d'Ardoise

*Pour des raisons de fumée, celles-ci vous sont servies uniquement
Côté Bistrot (Café)... Nous vous remercions pour votre compréhension...*

Le Retour de ... l'ardoise du Braconnier ...



Composée de viande chevreuil, faisan, sanglier, filet de lièvre, lard grillé, garniture
chasse, spätzli ou tagliatelles fraîches

Fr. 56.-

Entrecôte de bœuf	200 gr	42.-
	300 gr	49.-

Filet de bœuf	200 gr	48.-
	300 gr	57.-

Nos ardoises vous sont proposées avec légumes de saison, sauce morilles et beurre café de Paris maison et à choix : riz ou pâtes fraîches ou frites fraîches

Provenance de nos viandes :

Bœuf - CH / Chevreuil - Autriche / Lièvre - Argentine / Faisan -France / Sanglier -USA

Notre spécialité brésilienne

...Espaço Brasileiro



Bobo de camarão a moda pernambucana

41.-

Plat typique du Nord-Est brésilien, composé de crevettes royales, noix de Saint-Jacques, poivrons, coulis de langoustine, tomate, coriandre, lait de noix de coco, accompagné de riz créole.

Un petit souvenir d'un endroit merveilleux... un vrai régal !!!

Nos poissons en période d'automne...

Noix de Saint-Jacques justes poêlées aux petits légumes croquants

45.-

Nage de coulis de homard aux agrumes et gingembre

Riz créole

Filet de bar grillé à l'unilatérale aux graines de pavot & sésame

39.-

Pulpe de patate douce aux poires & chips de chorizo et son émulsion de piquillos

Filets de féra meunière

29.-

Servi avec une émulsion aux échalotes -vin blanc- beurre frais, herbes du potager,

Pommes nature ou frites fraîches maison

Filets de perches meunière

39.-

Servi avec une émulsion aux échalotes-vin blanc- beurre frais, herbes du potager, pommes nature ou frites fraîches maison et salade verte

Filets de féra & crevettes royales à la brésilienne

33.-

Servi avec riz créole, coulis de langoustine parfumé au lait de coco, piments, coriandre frais et rondelles de citron vert

AU FESTIN DES PETITS ET DES GRANDS



Le Lapin

<u>LeLapin :</u>	Jambon de campagne	Pommes frites maison	10.-
<u>LeDonald :</u>	Ravioli	au fromage blanc et parmesan, servi avec sauce tomate	12.-
<u>LeCygne :</u>	Filets de perche	(100 gr), pommes frites maison	18.-
<u>Le Clown :</u>	Salade verte - mini entrecôte et pommes frites maison		22.-
	+ 1 boule de glace à choix		



Nos Desserts sont à commander en début de repas

Panà Cottà aux griottes marinées au kirch & Espuma Coco 14.-
Accompagnée de son petit décor maison

Granny cheesecake & brunoise aux 3 pommes 14.-
Tuile au spéculos et son sorbet pommes vertes maison

Crème brûlée au pain d'épices 14.-
Accompagnée de son décor de saison

Nos créations chaudes

Sont à commander impérativement en début de repas

Moelleux au chocolat chaud & cœur coulant 14.-
Servi avec sa boule de glace à la vanille et de son assortiment de fruits saison



Petite tarte feuilletée aux coings & purée de marrons 14.-
Accompagné de sa glace vanille et raisinée du village à Jean-François et Patrice Rolaz

Figues pochées aux épices d'hivers & crème de cassis 14.-
Rafrachie de sa glace au pain d'épices maison & petit décor de saison

