



CARTE D'AUTOMNE



ENTRÉES

L'œuf parfait de la ferme de la famille Köhli fumé aux copeaux de hêtre, lentilles Perlins de Savigny forestière.	CHF 22.-
Fricassée de champignons « retour de cueillette » sur un fin sablé de bolets, écume aux parfums de fenouil sauvage.	CHF 23.-
Pâté en croûte de gibier parfumé aux fleurs de nos alpages, aigrette de coing et pousses de salade.	CHF 25.-
Velouté de châtaignes à la cardamome fumée, lait mousseux, gressins au levain.	CHF 15.-
Le risotto aux cèpes secs et frais, râpé de Belp.	CHF 26.-

VIANDES

Selle de chevreuil saisie et parfumée aux épices de nos montagnes, les délices d'automne « comme vous les attendez », dès 2 personnes.	CHF 57.- / pers.
Dos de cerf rôti sur os, boudin créole, garniture d'automne et Spätzli.	CHF 45.-
Civet de chamois confit aux baies sauvages, jardin du moment tout en couleur.	CHF 38.-
Filet de chevreuil en croûte de corne d'abondance, baies roses, sauce poivrée.	CHF 48.-
L'apothéose du bœuf : joue braisée, entrecôte poêlée et os à moelle à la cuillère, gratin dauphinois et légumes de saison.	CHF 49.-



GROUPEVENTS
DÉCOUVRIR, BOUGER & DÉGUSTER



MOB
RESTAURANT
LES PLEIADES

MOB
RESTAURANT DES
ROCHERS-DE-NAYE

MOB
CAFÉ
LE QUAI 10



LES INTEMPORELS

Salade Malakoff

CHF 14.- / 26.-

Croûte du 1209 (jambon, lard, œuf au plat)

CHF 19.-

Fondue moitié-moitié

CHF 25.- / pers.

LES MENUS CHASSE

Menu CHF 69.- (hors boissons)

Pour commencer

Velouté de châtaignes à la cardamome fumée, lait mousseux, gressins au levain.

Fricassée de champignons « retour de cueillette » sur un fin sablé de bolets, écume aux parfums de fenouil sauvage.

Plat

Dos de cerf rôti sur os, boudin créole, garniture d'automne et Spätzli.

Dessert

La demi-sphère « Chocoberce ».

* * * * *

Menu CHF 85.- (hors boissons)

Pour commencer

Pâté en croûte de gibier parfumé aux fleurs de nos alpages, aigrette de coing et pousses de salade.

Velouté de châtaignes à la cardamome fumée, lait mousseux, gressins au levain.

Plat

Filet de chevreuil en croûte de corne d'abondance, baies roses et sauce poivrade.

Dessert

La pomme en déclinaison : parfait glacé à la pomme Granny, compotée d'Estivale au cumin des près, feuillantine d'aigre doux au jus de pommes de St Légier et espuma d'oxalis.



GROUPEVENTS
DÉCOUVRIR, BOUGER & DÉGUSTER



MOB
RESTAURANT
LES PLEIADES

MOB
RESTAURANT DES
ROCHERS-DE-NAYE

MOB
CAFÉ
LE QUAI 10



FROMAGE ET DESSERTS MAISON

Les trois fromages d'alpage et de laiterie et chutney fleurs de pissenlit. CHF 16.-

La demi-sphère « Chocoberce » CHF 14.-

La pomme en déclinaison : parfait glacé à la pomme Granny, compotée d'Estivale au cumin des près, feuillantine d'aigre doux au jus de pommes de St Légier et espuma d'Oxalis. CHF 16.-

Châtaignes confites au sirop de sarriette, glace aux cèpes et crumble CHF 14.-

Les glaces et sorbets de « l'Artisan glacier » :

- Café
- Caramel beurre salé
- Chocolat
- Vanille
- Lie de Lavaux
- Abricot
- Citron
- Marron

CHF 3.50 / boule



GROUPEVENTS
DÉCOUVRIR, BOUGER & DÉGUSTER



MOB
RESTAURANT
LES PLEIADES

MOB
RESTAURANT DES
ROCHERS-DE-NAYE

MOB
CAFÉ
LE QUAI 10

