

SEMAINE DU 28 OCTOBRE AU 1^{ER} NOVEMBRE 2024

LE BUSINESS LUNCH (ENTRÉE, PLAT & DESSERT) **45.00**

ENTRÉE **14.00**

TERRINE DE FAISAN ET FOIE GRAS « MAISON »,
 PICKLES DE SAISON

PLAT DU JOUR OU PLAT VÉGÉTARIEN **25.00**

CAILLE EN CRAPAUDINE GRILLÉE, SAUCE DIABLE,
 GNOCCHI DE COURGE À LA SAUGE ET PANAIS RÔTI

OU

CURRY ROUGE D'ORGE PERLÉ AU MISO ET CITRONNELLE,
 SHIITAKÉ, PAK CHOÏ ET MINI MAÏS

DESSERT **12.00**

TARTELETTE CITRON ET KALAMANSI

LES GRILLADES

LA VIANDE **39.00**

MÉDAILLONS DE CHEVREUIL GRILLÉS, JUS AU SUREAU,
 GARNITURES DE SAISON ET SPÄTZLIS

LE POISSON **31.00**

FILET DE ROUGET SÉBASTE, ÉCUME DE BISQUE,
 DÉCLINAISON DE CHOUX-FLEURS COLORÉS,
 GARNITURE À CHOIX

LE TARTARE DE BŒUF SUISSE **29.00**

COUPÉ AU COUTEAU, PAPRIKA FUMÉ, OIGNONS FRITS ET CORNICHONS,
 POMMES FRITES ET MESCLUN

LES GARNITURES

POMME FRITES

POMME FRITES HUILE DE TRUFFE & PARMESAN +4.00

ÉPINARDS FRAIS POÊLÉS À L'AIL

SPÄTZLIS

PÂTES FRAÎCHES : TAGLIONI AU BEURRE

GARNITURES DU CHASSEUR POIRE À BOTZI,

COING CONFIT, CHOU ROUGE ÉPICÉ, CHOUX DE

BRUXELLES, SPÄTZLIS ET MARRONS AUX AGRUMES

LÉGUMES RACINES

PROVENANCE DES METS :

FAISAN : ROYAUME-UNI - FOIE GRAS, CAILLE : FRANCE - CHEVREUIL : ALLEMAGNE - SÉBASTE : NORVÈGE

WEEK FROM OCTOBER 28TH TO NOVEMBER 1ST, 2024

THE BUSINESS LUNCH (STARTER, MAIN COURSE & DESSERT) **45.00**

STARTER **14.00**

HOMEMADE PHEASANT AND FOIE GRAS TERRINE,
 SEASONAL PICKLES

DISH OF THE DAY OR VEGETARIAN DISH **25.00**

GRILLED SPATCHCOCKED QUAIL, SAUCE "DIABLE",
 BUTTERNUT SQUASH GNOCCHI WITH SAGE AND ROASTED PARSNIP

OR

RED CURRY PEARL BARLEY WITH MISO AND LEMONGRASS,
 SHIITAKE, PAK CHOI, AND BABY CORN

DESSERT **12.00**

LEMON AND KALAMANSI TARTLET

GRILL

MEAT **39.00**

GRILLED VENISON MEDALLIONS WITH ELDERBERRY JUS,
 SEASONAL SIDES AND SPÄTZLIS

FISH **31.00**

RED MULLET FILLET WITH BISQUE FOAM,
 COLORFUL CAULIFLOWER,
 CHOICE OF SIDE

SWISS BEEF TARTAR **29.00**

HAND-CUT, WITH SMOKED PAPRIKA, FRIED ONIONS, AND PICKLES,
 FRENCH FRIES AND MESCLUN SALAD

SIDE DISHES

FRENCH FRIES

FRENCH FRIES TRUFFLE OIL AND PARMESAN **+4.00**

PAN-FRIED FRESH SPINACH WITH GARLIC

SPÄTZLIS

FRESH PASTA: BUTTER TAGLIOLINI

HUNTER'S SIDES BOTZI PEAR, CANDIED QUINCE,

SPICED RED CABBAGE, BRUSSELS SPROUTS,

SPÄTZLIS, AND CITRUS CHESTNUTS

ROOT VEGETABLES

ORIGIN OF MEATS & FISH:

PHEASANT: UK - FOIE GRAS, QUAIL: FRANCE - VENISON: GERMANY - RED MULLET: NORWAY