

CARTE CHASSE



Régence-Balavaud

Vétroz / Valais



# Nos sélections automnales

*entièrement dédiées à notre faune...*

## Les entrées froides

Ecaillés d'entrecôte de cerf juste marinées aux épices du Saint-Bernard, onctueux sablé au thym en crémeux de patate douce, tuile de polenta et mikado d'olives noires .....	CHF 38.–
Délicate sélection de mignons de chevreuil apprêtée comme un tartare, émanation de raifort et pépites d'échalotes confites, crumble parmesan en remoulade de courge acorn en fraîcheur d'herbes .....	CHF 38.–
Terrine de chasse pistachée à l'ancienne, cœur de foie gras et petits condiments en aigre-doux .....	CHF 36.–
Galantine de canard sauvage en écorce d'herbes et pelotes de pollen, délicate mosaïque automnale, gel de cassis .....	CHF 36.–

\*\*\*

## Les entrées chaudes

Filet de marcassin en suspension rôti, escorté de son emmailloté aux trois gibiers, giroflée de bolets, châtaignes et figues fraîches .....	CHF 38.–
Médailillon de chevreuil glacé aux agrumes et gingembre apprêté comme une tajine croustillante en semoule épicée, jus en discrétion .....	CHF 38.–
« Petite réflexion autour du lièvre à la royale » en jus chasseur, le rable « crispy » agrémenté de son palet en effilochée d'épaule confite toute une nuit et foie gras poêlé, vaporeux d'agria .....	CHF 38.–
Risotto arborio en quintessence de bolets, châtaignes et salpicons de cerf glacés à l'humagne rouge .....	CHF 38.–

\*\*\*

## Les viandes

Selle de chevreuil rôtie minute, laquée au jus de cassis de Bovernier, et choux rouges braisés aux épices de saison .....	CHF 60.–
Filet de cerf gratiné aux bolets et serpolet .....	CHF 58.–
Déclinaison de chevreuil et cerf en deux services et ses accompagnements .....	dès 2 pers. CHF 92.–
Verticale de grande chasse de nos vallées « cerf, chevreuil et chamois » en 3 services .....	dès 2 pers. CHF 128.–
Notre traditionnel civet au sang de chamois .....	CHF 46.–
de chevreuil .....	CHF 48.–



## Menu Le Bristol

*aux petits péchés mignons de saison*

### *Amuse-bouche*

\*\*\*

*Délicate sélection de mignons de chevreuil apprêtée comme un tartare légèrement réveillé en émanation de raifort et pépites d'échalotes confites, présentée sur son original crumble au parmesan en fine rémoulade de courge acorn en fraîcheur d'herbes*

\*\*\*

*Filet de marcassin en suspension juste rôti aux senteurs de sous-bois escorté de son petit emmailloté aux trois gibiers de nos vallées en giroflée de bolets, châtaignes et figues fraîches, jus perlant à l'huile de noisettes torréfiée*

\*

*Filet de jeune biche rôti au sautoir puis verni aux cristaux de céréales, sauge et grué de cacao, jumelé de ses délices de saison, « kube » de polenta au cœur coulant de fromage d'alpage*

\*\*\*

*Notre sélection de fromages affinés sur chariot*

\*

*« A la rencontre d'un châtaignier et d'un cognassier... »  
Douceur de marrons aux multiples facettes, juste vitaminée de son diamant brut en marmelade de coing et meringuette champignons, crème glacée châtaigne au vieux cognac « frapin vsop »*

\*\*\*

*Mignardises*

\*

**Dès 2 convives CHF 155.– par personne**

## Menu La Dépêche

*au plaisir de vous faire découvrir nos créations*

*prestation élaborée quotidiennement et composée  
d'une entrée, d'un plat, d'une sélection de fromages, d'un dessert*

**Trois services CHF 85.– ou Quatre services CHF 95.–**



# Menu Le Philatéliste

*de la forêt aux frémissements de nos papilles*

## *Amuse-bouche*

\*\*\*

*Fines écailles d'entrecôte de cerf juste marinées aux épices du Saint-Bernard, déposées sur un sablé au thym citronné en crémeux de patates douces, délicate tuile croquante de polenta secondée de son mikado d'olives noires*

\*

*Médailлон de chevreuil glacé aux agrumes et gingembre apprêté comme une tajine entièrement croustillante en semoule de blé dur épicée et fines herbes du jardin, jus en discrétion*

\*\*\*

*« Petite réflexion autour du lièvre à la royale » en jus chasseur, le rable « crispy » saisi minute en huile pimentée, agrémenté de son palet en effilochée d'épaule confite toute une nuit et dés de foie gras poêlés, vaporeux de pomme agria*

\*

*Notre découpé de chamois orné de fines paillettes aux pralines roses et estragon mexicain, suite de sa gâchette de golden, kumquats et rouelles d'oignons en tempura*

\*\*\*

*Notre sélection de fromages affinés sur chariot*

\*

*« Carrément myrtilles sauvages » douce nage du fruit en semi-confit, chapeauté de son nuage caramélisé, aux effluves de fromage blanc battu et son sorbet chocolat ivoire*

\*\*\*

*Mignardises*

\*

**Pour l'ensemble de la table CHF 175.— par personne**



## Nos sélections de saison

*sans chasse...*

### Les entrées

Composition de jeunes pousses de salade aux graines torrifiées .....	CHF 15.–
Corolle de chèvre chaud aux petites chanterelles, lard et tomates .....	CHF 29.–
Terrine de foie gras de canard cuit au naturel, tuiles au maïs croquantes et délicate mosaïque de mini pickles .....	CHF 39.–
Fraîcheur de veau du simmental entièrement à cru, tel un carpaccio « ruban » aux effluves de lard italien, tartare vivifié au gingembre .....	CHF 36.–
Crème de courge et sa garniture grand-mère, gnocchi de ricotta .....	CHF 28.–

\*\*\*

### Les incontournables

Risotto aux bolets et chanterelles .....	CHF 40.–
Complicité d'atmosphères et boudins, golden en réduction de johannisberg .....	CHF 45.–
Tartare de bœuf maison, pommes allumettes 150 g .....	CHF 44.–
220 g .....	CHF 49.–

\*\*\*

### Les viandes et les poissons

Tournedos de bœuf « à la tropézienne » et aux généreux éclats de tomates, olives et basilic, originales tagliatelles croustillantes de pommes charlottes .....	CHF 55.–
Rack d'agneau en écorce de « panko » aux fines herbes, jus en discrétion .....	CHF 53.–
Côte de cochon noir ibérico « crispy » palet de pomme agria dauphinois, fondue d'oignons au lard et jeunes pousses d'épinard .....	CHF 51.–
Sole meunière rôtie au beurre d'alpage mousseux, sublimée de sa jeune étuvée de légumes de saison .....	CHF 54.–

\*\*\*

## Menu L'Express

**Tous les jours ouvrables à midi, hors week-end...**

Sélection de produits du marché composée d'une entrée et d'un plat .....	CHF 34.–
--	----------



# Menu Calèche

**CHF 42.-** jusqu'à 14 ans

Je te propose de faire ta propre sélection parmi les entrées,  
les plats et les desserts que je te suggère...

## Tes entrées

Ta mini corolle de chèvre sur taost en saladiné .....

Ta petite composition de salade du maraîcher .....

Ton effeuillé de saumon fumé maison .....

\*\*\*

## Tes plats

Ta lasagne gratinée au four pur bœuf et tomates .....

Ton mini filet de cerf, pommes frites et légumes... n'oublie pas la cuisson .....

Tes gambas grillées présentées sur un coulant de risotto .....

\*\*\*

## Tes desserts

Ta coupe de glace... vanille, chocolat, myrtilles .....

Ton original entremet choco-passion et sorbet surprise .....

**Bonne dégustation!**

*ton Chef*

***Pour les futurs gourmets, tous nos plats de la carte  
sont aussi réalisables en version « junior ».***



## Les délices du domaine

### La verticalité...

« Carrément myrtilles sauvages »

Douce nage du fruit en semi-confit, chapeauté de son nuage caramélisé,  
aux effluves de fromage blanc battu et son sorbet chocolat ivoire ..... CHF 28.–

\*\*\*

### La gourmandise...

« A la rencontre d'un châtaignier et d'un cognassier »

Douceur de marrons aux multiples facettes, juste vitaminée de son diamant brut  
en marmelade de coing et meringuette champignons,  
crème glacée châtaigne au vieux cognac ..... CHF 28.–

\*\*\*

### Le métissé...

« Le passionnément »

Entremet chocolat de Saint-Domingue et fruits de la passion en transparence,  
escorté de son sorbet pur fèves de cacao tuiles gavottes  
et frisson 100% fèves de cacao ..... CHF 28.–

\*\*\*

### La voie lactée...

Crèmes de cueillettes végétales délicatement brûlées...

l'épice... la vanille bourbon  
la fleur... la pistache  
l'herbe... le thym ..... CHF 26.–

\*\*\*

### La tentation givrée...

Déclinaison de crèmes glacées et de sorbets...

les glaces... châtaigne, spéculos  
les sorbert... cacao, chocolat blanc, myrtilles ..... CHF 26.–

\*\*\*

### La surprise...

Fine réalisation de notre pâtissier aux petits caprices de la journée ..... CHF 26.–

*« Hâtons-nous de succomber à la tentation,  
avant qu'elle ne s'éloigne. »*