

## ENTRÉES

Soupe de courge, romarin séché et granola maison 🍷

18

Œuf de Monteller, crèmeux de chanterelle, croûtons maison  
et mousse de sous-bois 🍷

19

Carpaccio de chevreuil, noisettes torréfiées et figues

39

Tartare de cerf, mayonnaise maison à la truffe  
et pickles de girolles

41

## PLATS

Entrecôte de cerf, sauce aux herbes de forêt, chanterelles sautées  
et garniture signature chasse

42

Civet de cerf traditionnel, servi avec spätzli maison

39

Risotto « AQUARELLO BIO » crémeux aux champignons 🍷

28

Perches meunières de L'Opale, sauce tartare maison  
et salade du maraîcher

42

Sandre du Léman, topinambours en purée, salsifis  
et poires au vin rouge

38

Filet de marcassin rôti aux baies du Christ-Roi  
et thym sauvage avec purée de panais

39

Selle de chevreuil en 2 services avec garniture du chef

135 / 2 personnes

Provenances des mets : cerf, chevreuil, marcassin : Autriche, perches, sandre : Suisse

POUR LES ARTISTES JUSQU'À 12 ANS

Bâtonnets de concombre et carotte 🍷

9

Orecchiette sauce tomate ou bolognaise

12

Croquettes de poisson du moment, petits légumes et frites

15

Pièce de bœuf du moment, petits légumes et frites

15

## DESSERTS

« Choco-choc » au cœur coulant de châtaigne et chocolat blanc

15

L' « O » Pale, en robe croquante à la pomme et poire

17

Cheesecake classique aux fruits de saison

14

Assiette de fromages de la région

18

Glaces artisanales, la boule au choix

4

Dessert du jour

8

## NOS GLACES DE L'ARTISAN GLACIER

- Framboise
- Abricot
- Poire
- Fraise
- Pamplemousse rose
- Cannelle
- Orange
- Framboise litchi
- Vanille soja
- Thé menthe marocaine
- Vanille
- Pistache de Sicile
- Bacio (chocolat - noisette)
- Chocolat
- Verveine
- Caramel beurre salé
- Café
- Sorbet chocolat

**Tous nos prix sont indiqués en francs suisses, TVA incluse**