

# Table d'hôtes

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table

**Terrine de chevreuil à la gelée au porto  
et chutney de figues**

ou

**L'escalopine de foie gras de canard  
aux coings caramélisés**

ou

**Saumon gravlax enrobé d'algues, mariné aux betterave,  
mayonnaise au curry, burrata et ses salades**

\*\*\*\*\*

**La fine tarte de noix de Saint Jacques poêlées  
à l'huile d'olive, petite ratatouille, salade mesclun**

ou

**L'oeuf de la ferme « Gagnebin »  
en cocotte au foie gras et julienne de truffe**

\*\*\*\*

**La selle de chevreuil grand  
veneur et ses ornements**

ou

**Le tournedos de bœuf poêlé  
dans son jus aux truffes**

\*\*\*\*

**Le chariot de fromages  
frais et affinés**

\*\*\*\*

**Le soufflé aux fruits  
de la passion**

ou

**La pomme farcie à calvados  
sur tarte croustillante**

prix CHF 115.--

---

---

---

---