
Entrées

Salade verte et pousses du marché mélange de graines, vinaigrette à l'italienne 🍃	9.-
Composition autour de la betterave cuite et crue vinaigrette au miel et noisette du Piémont grillées 🍃	22.-
Carpaccio de cerf roulé dans les épices de chasse marmelade d'oignons rouges aux aïelles et parmesan	29.-
Terrine de chamois, fait maison, condiments cornichons-moutarde mesclun à l'huile de noix	26.-
Feuilleté du boulanger, champignons des bois sauce onctueuse à la courge 🍃	26.-
Involtini d'aubergines et de thon rouge au citron vert et basilic sauce labneh et sarrasin torréfié	26.-
Antipasti à partager dès 2 personnes	22.-/personne

Pâtes

	entrée	plat
Ravioli farcis au veau et à la sauge huile d'olive, parmesan et noisettes du Piémont	22.-	36.-
Paccheri à la chair à saucisse grillée au fenouil compotée de tomate, roquette et parmesan	24.-	38.-
Tortelli farcis au chevreuil et au genièvre jus de chasse à l'huile d'olive et parmesan	24.-	38.-
Pappardelle au beurre café de Paris fricassée de bolets au persil italien 🍃	26.-	40.-



Viandes

Demi-poulet suisse rôti sur la broche de la cuisine jus au miel et à la moutarde pommes de terre rôties au four avec du chou au lard	42.-
Filet de cochon rôti au sautoir aux herbes sauce aux champignons rösti de pommes de terre croustillant et petits légumes	48.-
Châteaubriand de filet de bœuf rôti dès 2 personnes (25minutes) sauce béarnaise frites maison et légumes de saison	58.-/p
Civet de chevreuil mijoté en cocotte sauce à la mûre ravioli farcis à la courge et garniture Grand-Mère	48.-
Noisette de chevreuil d'Autriche rôti à l'huile d'olive sauce grand veneur légumes et fruits d'Automne, spätzli maison	58.-
Tartare de bœuf aux bolets mesclun automnal frites maison et pain grillé	42.-

Poissons

Filet d'omble des Alpes italiennes poêlé meunière mayonnaise à la betterave frites maison et légumes retour du marché	48.-
Goujonnettes de sole cuites au court bouillon sauce au champagne et fricassée de chanterelles feuille de lasagne et épinards en branches à l'italienne	52.-

*Nous remercions notre clientèle de se renseigner
auprès du personnel en cas d'allergies*



Fromages et Desserts

Sélection de fromages de chez Monsieur André Macheret	18.-
La profiterole au chocolat noir Mahoé 76% crème mascarpone au cacao et glace à la vanille	17.-
Tiramisù au praliné, noisette et amande	16.-
Tarte fine sablée au citron guimauve au miel	16.-
Cheesecake parfumé à la fève de Tonka mousse choco-lait et sablé new-yorkais	15.-
Coupe Mont-Blanc de la Grappe crème glacée amarena, vermicelle de marrons et griottes	14.-
Affogato, à choix	9.-
Assortiment de glaces et de sorbets artisanaux	
vanille citron Colonel	12.-
chocolat abricot Valaisan	12.-
fior di latte mangue Général	12.-
bacio sorbet du moment	
mokka	
4.50 par parfum	
Espresso Martini 18.- <i>Vodka, liqueur de café, espresso, sirop d'orgeat</i>	Amaretto Sour 18.- <i>Amaretto, Bourbon, jus de citron, sirop de sureau</i>

Apéro du mardi au samedi de 18h00 à 20h00

Calamar à la romaine, mayonnaise au citron vert 18.-

Assiette de viande séchée 26.-

Sélection de charcuteries italiennes
pecorino et parmesan 18 mois 28.-

La boîte de sardines à partager
pain grillé et beurre 14.-

