

SUGGESTIONS

proposées par Sébastien Lobel et sa brigade

Cocktail du moment 18

“Figue arrangée”

Rhum Arrangé 4brothers,
jus de citron vert, sirop de figue,
Three cents figue leaf soda

Apéritif du moment 19

Coupe de Taittinger
Rosé Prestige

Cassolette de cèpes des bois (entrée) 28

En persillade, déglacés au Cognac et son jus de veau

Duo d’artichaut (entrée) 25

Fleur de coeur d’artichaut confit à l’huile d’olive puis poêlée, purée
d’artichaut et sa vinaigrette balsamique à l’échalote

Ravioli maison façon papet vaudois (entrée) 25

Farcis aux poireaux, scamorza et pommes de terre, jus de veau, effiloché
de saucisse aux choux de chez Porchet et son fondu de poireaux

Vol-au-vent maison façon “Maison Bourgeoise” (entrée) 25

Fricassée de champignons, cuisses de caille sauvage confites, quenelle
de farce fine de canard et sa sauce périgourdine

Arrancini de lièvre sauvage (entrée) 25

Cuisses de lièvre braisées 8 heures, jus miroir à la Syrah du Valais

Caille désossée farcie au Cognac et raisins (plat) 49

Fumée au foin dans sa cocotte Le Creuset, sauce Grand-Veneur,
spätzlis maison et sa riche garniture de chasse