

SUGGESTIONS

proposées par Sébastien Lobel et sa brigade

***Cocktail du moment* 18**

“Ruby automnal”

Whisky Johnnie Walker Black Ruby,
jus de pomme, sirop maison de
pomme caramel et jus de citron

***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

L’or blanc de Dieppe (entrée) 31

Deux belles noix de Saint-Jacques snackées, douceur de panais et ses
panais glacés, guanciaie croustillante et son jus de viande

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