



**FLEUR
DE LIS**
boutique
hôtel

CARTE D'AUTOMNE



Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. Notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner en cas d'allergies ou intolérances.

APÉROS

Terrine de campagne	8.00/pers.
Antipasti de légumes	8.00/pers.
Tapenade façon Fleur de Lis	5.00/pers.

ENTRÉES

Salade verte & vinaigrette maison *	6.00
Salade mêlée & vinaigrette maison *	9.00
Velouté de butternuts & poêlée de pleurote	13.00
Raviole de chevreuil & bouillon au poivre du paradis	16.00
Foie gras de canard en deux cuissons & brioche faite maison	21.00
Œufs cocottes, topinambours & marrons caramélisés	12.00
Jambon de sanglier des Frères Alcalá	25.00

PLATS

Pigeon rôti aux girolles, cuisse confite & pâtes fraîches à la châtaigne	37.00
Entrecôte de cerf sauce grand veneur, gratin dauphinois & choux rouge confit	36.00
Civet de marcassin au poivre de Sichuan, spätzlis & garniture chasse	32.00
Terre & mer lotte - chorizo & mousseline de chou-fleur au cresson	35.00
Tartare de bœuf automnal, toasts de pain d'épice, frites maison (noix, ciboulette, échalote, sauce réduction de bière petite anglaise, poire)	18.00/35.00
Burger du chasseur, oignons rouges, chou rouge, Tête de moine & sauce sirop d'érable	25.00
Burger de bœuf Fleur de Lis 100% maison, pain brioché, frites & coleslaw	21.00
Courge farcie, riz vénéré & champignons *	25.00

DESSERTS

Assiette du fromager	14.00
Café gourmand	15.00
Crème brûlée du moment	9.00
Verrine fruit au lait de riz & coulis de cynorhodon *	10.00
Sphère de chocolat, mousse de marron & poire caramélisée, coulis de poire	14.00

* Vegan

Provenance de nos viandes & poissons:

Chevreuil: Allemagne / canard: France / sanglier: Suisse / bœuf: Suisse / pigeon: France / cerf: Allemagne / marcassin: Espagne
Lotte: Atlantique nord