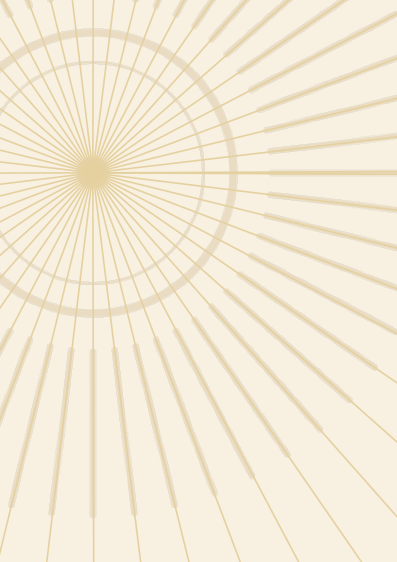




AU SOLEIL DE CHÂTILLON

Notre Carte

- Saison de la chasse, produits frais et de saison -

NOS ENTRÉES

La Salade du Soleil

CHF 8.-

Salade automnale

CHF 18.-

Magret de canard fumé par nos soins, poire, noix & Tête de Moine

Œuf de Bassecourt mollet frit

CHF 20.-

Corne d'abondance & sauce ciboulette

Tataki de cerf

CHF 23.-

Pain grillé aux noix, purée de panais, pickles d'oignon rouge & jus corsé

Terrine du chasseur, cœur de foie gras

CHF 26.-

Chutney de coing & brioche toastée

PETITS CHEFS

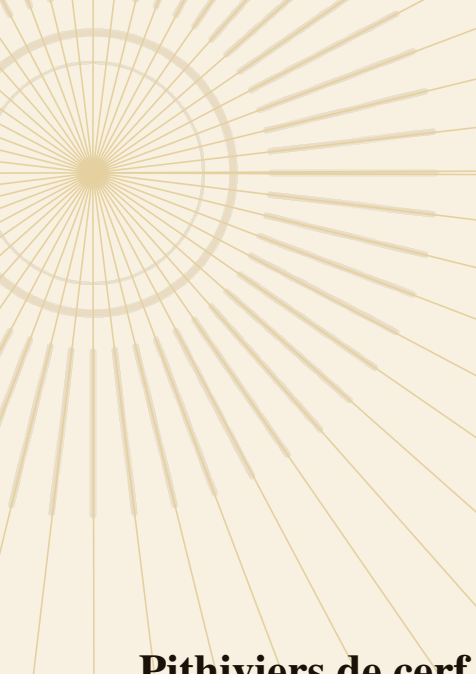
Suggestion du moment

Moins de 7 ans : le prix du menu correspond à leur âge

De 7 à 12 ans : CHF 12.-

Tous nos prix sont TVA 8,1% incluse

Tous nos plats sont préparés avec des produits frais et de saison



AU SOLEIL DE CHÂTILLON

Notre Carte

- Saison de la chasse, produits frais et de saison -

NOS PLATS

Pithiviers de cerf au foie gras

CHF 48.-

Écume forestière, purée de courge · temps de préparation : 25 min

Médailillon de chevreuil, sauce grand veneur

CHF 46.-

Chou de Bruxelles, marrons & airelles

Civet de sanglier, champignons des bois & marrons

CHF 38.-

Spätzli maison & petits oignons glacés

Tartare de chevreuil au couteau

CHF 36.-

Condiment au genièvre, câpres & huile de noix

ÉGALEMENT À LA CARTE

Le Colombin de Volaille

CHF 32.-

Purée de panais & poêlée forestière

Entrecôte façon Chateaubriand

CHF 43.-

Sauce Chateaubriand & garniture de saison

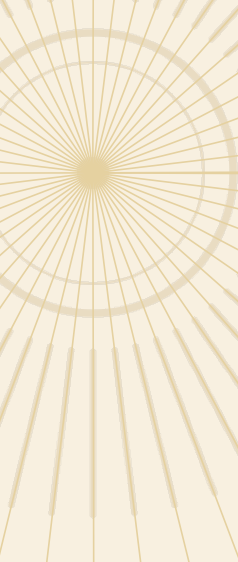
Dos de cabillaud

CHF 36.-

Croûte d'herbes, fondue de poireaux & beurre blanc

Tous nos prix sont TVA 8,1% incluse

Tous nos plats sont préparés avec des produits frais et de saison



AU SOLEIL DE CHÂTILLON

Notre Carte

- Saison de la chasse, produits frais et de saison -

NOS DESSERTS MAISON

L'iconique cabosse en trompe l'œil

Chocolat grand cru, fleur de sel

CHF 14.-

La poire en trompe l'œil

Façon Belle-Hélène, sauce chocolat

CHF 15.-

Crème brûlée à la cannelle

CHF 12.-

Coupe vermicelles

Meringues, glace vanille

CHF 13.-

Coup de Soleil

Sorbet, Damassine de Paplemont

CHF 12.-

Tous nos prix sont TVA 8,1% incluse

Tous nos plats sont préparés avec des produits frais et de saison