LA CHASSE

Entrées :

Velouté de potiron saupoudré de poudre de lard et ses croûtons
18.-

Fricassée de bolets et ses toasts à l'ail
23.-

Petit assortiment d'automne (*brochette de champignons terrine de chevreuil et mousse de courge*)
24.-

Foie gras maison (chutney maison aux figues et toast)
26.-

On est à l'écoute pour les allergies et les intolérances merci de nous informer.

Plats :

Noisettes de chevreuil sauce grand veneur
45.-

Entrecôte de cerf en croûte de poivres concassés et pistaches, sauce à la moutarde ancienne et crème de cassis
43.-

Filet de cerf façon Rossini, foie gras poêlé, réduction de vin rouge aux échalotes
48.-

Cordon bleu de cerf (*farcie de fromage, jambon cru et truffes*)
45.-

Entrecôte de sanglier avec beurre aux champignons
39.-

Tagliatelles au gibier (*cerf, chevreuil et chanterelles à la crème*)
29.-

Trio de chasse (*sanglier, chevreuil, cerf*) *servi sur plateau avec deux sauces env.300g/prs.*
54.-

Tartare de chevreuil *(concassé de noisettes grillées et lamelles de truffe)*
43.-

On est à l'écoute pour les allergies et les intolérances merci de nous informer.

Sur ardoise :

Filet de sanglier :

200g	39.-
300g	44.-
400g	49.-

Entrecôte de cerf :

200g	42.-
300g	47.-
400g	52.-

Fondue chasse (cerf, sanglier, chevreuil) bouillon de vin rouge et épices, champignons et légumes 250g p.p. (min 2 pers.)
45.-

Tous nos plats chasse sont accompagnés de garniture chasse (poire, pomme, marrons, choux rouge et choux de Bruxelles)
Aux choix : spätzli ou tagliatelles maison

Desserts :

Beignets à la courge avec boule de glace vanille
10.-
Mousse de marron et vermicelles
12.-
Moelleux au marron (avec glace caramel au beurre et sel)
13.-

On est à l'écoute pour les allergies et les intolérances merci de nous informer.