

LA CHASSE



Entrées :

Velouté de potiron aux lardons et ses croûtons	15.-
Fricassé de bolets et ses toasts à l'ail	23.-
Boulettes de cerf avec sauce au vin rouge (5pcs.)	17.-
(Rissolle) d'effiloché de chevreuil accompagné de de salade et mayonnaise au vin rouge et poivre (2pcs)	14.-
Foie gras maison avec chutney maison aux figes et toast	26.-
Le petit assortiment chasse (boulette de cerf, terrine de chevreuil aux châtaignes, rissolle)	22.-

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

Plats :

Noisettes de chevreuil sauce grand veneur	48.-
Racks de chevreuil sauce au cassis et moutarde ancienne	50.-
Entrecôte de cerf en croûte de poivres concassés et pistaches, sauce à la moutarde ancienne et crème de cassis	44.-
Filet de cerf façon Rossini, foie gras poêlé, réduction de vin rouge aux échalotes	48.-
Cordon bleu de cerf (<i>farcie de fromage, jambon cru</i>)	45.-
Ribs de sanglier sauce barbecue	34.-
Entrecôte de sanglier avec sauce aux chanterelles	10.-
Raviolis au civet de chevreuil	34.-
Trio de chasse (<i>sanglier, chevreuil, cerf</i>) servi sur plat avec deux sauces env.300g/prs.	54.-
Tartare de chevreuil <i>aux figues</i>	40.-

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 :

Brownie aux marrons	12.-
Mousse de marron et vermicelles	12.-
Vermicelles en verrine	9.-



Menu dégustation 1

Velouté de potiron aux lardons et ses croûtons

2dl de Cuvée 996 Chasselas

Raviolis au civet de chevreuil

2dl Châteaux de Malessert

Dessert au choix et café

65.-

Menu dégustation 2

Le petit assortiment chasse ou Foie gras maison

2dl de La jouvence Merlot blanc

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

2dl de Réserve du Manoir Merlot et Gamaret

Desser au choix et café

90.-