

La carte

Entrées

<i>Terrine de foie gras maison et sa brioche</i>	31.-
<i>Foie gras poêlé aux fruits de saison</i>	31.-
<i>Crème de potiron à la cannelle et au foie gras</i>	16.-
<i>Salade mêlée</i>	12.-
<i>Terrine de chasse et sa confiture d'oignons</i>	24.-
<i>Fricassée de champignons frais</i>	22.-
<i>Filet de truite de Vionnaz marinés à l'aneth</i>	24.-

Plats

<i>Civet de chevreuil façon grand-mère</i>	39.-
<i>Médaillons de chevreuil - Sauce grand veneur</i>	52.-
<i>Entrecôte de cerf sur ardoise avec ses sauces maison</i>	47.-
<i>Souris de chevreuil confite au miel du pays</i>	44.-
<i>Selle de chevreuil sauce grand veneur (min. 2 pers.)</i>	64.- /pers
<i>Filets de perche frais de Rarogne</i>	49.-
<i>Entrecôte de bœuf sur ardoise</i>	48.-
<i>Cordon bleu maison (porc)</i>	39.-
<i>Rognon de veau à la moutarde, flambé à l'Armagnac</i>	39.-
<i>Risotto aux champignons frais</i>	32.-

Nos mets sont accompagnés de la garniture de chasse et fruits



Aux Vérines, tout est fait maison et avec passion

Nos desserts maison

Selon l'inspiration du chef, demandez nos pâtisseries maison

Pour les petits loups

Salade, tranche panée de volaille avec frites et légumes 16.-
Boule de glace

**Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.*



Aux Vérines, tout est fait maison et avec passion

Menu à 89.- (minimum 2 personnes)

En entrée - A choix

Terrine de foie gras à l'armagnac

Chartreuse de faisan aux truffes et à l'armagnac

Crème de potiron à la cannelle et foie gras

En Plat

Médallions de chevreuil - Sauce grand veneur

Garniture chasse

Dessert - A choix



Aux Vêrines, tout est fait maison et avec passion

Menu à 68.- (minimum 2 personnes)

En entrée - A choix

Terrine de chasse et sa confiture d'oignon

Crème de potiron à la cannelle et foie gras

Filet de truite mariné à l'aneth

En Plat - A choix

Entrecôte de cerf - sauce poivrade et cognac

Souris de chevreuil confite au miel

Filets de perche meunière de Rarogne

Servi avec sa garniture

Dessert - A choix

Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.



Aux Vêrines, tout est fait maison et avec passion

Menu du midi à 28.-

*Tous les jours sauf le samedi, dimanche et jours
fériés*

À choix :

Salade mêlée

Filet de perches meunières (Mc Lean de Pologne)

sauce tartare

ou

Langue de bœuf sauce aux câpres

ou

Proposition du chef



Aux Vêrines, tout est fait maison et avec passion