

La chasse

Nos entrées de chasse

<i>Foie gras poêlé aux figues parfumé au genépi</i>	28.-
<i>Terrine de chasse et sa confiture d'oignons</i>	18.-
<i>Rillettes de chevreuil à l'armagnac et ses pruneaux marinés</i>	22.-
<i>Crème de courge à la cannelle</i>	9.-

Nos plats de chasse

<i>Civet de chevreuil façon grand-mère</i>	31.-
<i>Civet de chamois au Pinot noir</i>	37.-
<i>Suprême de faisan sauvage à la vieille prune</i>	36.-
<i>Entrecôte de cerf sur ardoise avec ses beurrés maison</i>	47.-
<i>Entrecôte de cerf à la crème de genièvre</i>	47.-
<i>Médallions de chevreuil aux airelles</i>	44.-
<i>Selle de chevreuil sauce grand veneur (min. 2 pers.)</i>	99.-
<i>Bourguignonne de chasse (chevreuil, cerf, faisan)</i>	49.-

Accompagnements : spätzlis, pâtes fraîches, garniture de chasse

Menu chasse à 59.-

Terrine de chasse et sa confiture d'oignons

Médailles de chevreuil aux airelles et sa garniture de chasse

Tarte tatin et sa boule de glace

Menu chasse à 85.-

Terrine de foie gras et son foie gras poêlé aux figues

et son jus parfumé au genépi

Crème de courge à la cannelle

Suprême de faisan sauvage à la vieille prune

Entrecôte de cerf à la crème de genièvre et sa garniture de chasse

Assiette de douceurs

Menu du mercredi midi

Salade verte

Civet de cerf et sa garniture de chasse

24.-

Menu du jeudi midi

Salade verte

Langue de bœuf sauce câpres et sa purée maison

22.-

Menu du vendredi midi

Salade

Filets de perche meunière et pommes frites

24.-