

La chasse

Nos entrées de chasse

<i>Foie gras poêlé aux figues, parfumé au génépi</i>	28.-
<i>Terrine de chasse et sa confiture d'oignon</i>	18.-
<i>Rillettes de chevreuil à l'armagnac et ses pruneaux marinés</i>	22.-
<i>Crème de courge à la cannelle</i>	11.-

Nos plats

<i>Civet de chevreuil façon grand-mère</i>	33.-
<i>Suprême de faisan sauvage à la vieille prune</i>	38.-
<i>Entrecôte de cerf sur ardoise avec ses beurres maison</i>	47.-
<i>Médallions de chevreuil aux aïrelles</i>	44.-
<i>Selle de chevreuil sauce grand veneur (min. 2 pers.)</i>	108.-

Accompagnements : spätzlis, pâtes fraîches, garniture de chasse

Menu chasse à 48.- (min. 2 pers.)

Terrine de chasse

Civet de chevreuil et sa garniture de chasse

Pâtisseries maison

Menu chasse à 59.- (min. 2 pers.)

Rilette de chasse

Suprême de faisan à la vieille prune

Pâtisseries maison

Menu chasse à 85.- (min. 2 pers.)

*Terrine de foie gras et son foie gras poêlé aux figues
avec son jus parfumé au génépi*

Crème de courge à la cannelle

Suprême de faisan à la vieille prune

Médailon de chevreuil et sa garniture de chasse

Pâtisseries maison

La carte

Entrées

<i>Salade mêlée</i>	9.-
<i>Terrine de foie gras maison et sa brioche toastée</i>	28.-
<i>Feuilleté d'escargots anisé aux herbes fraîches</i>	21.-

Plats

<i>Filets de perche frais de Rarogne</i>	46.-
<i>Entrecôte de bœuf sur ardoise</i>	42.-

Plats de brasserie

<i>Pieds de Porc au Madère</i>	36.-
<i>Atriaux artisanaux sauce marchand de vin</i>	34.-
<i>Rognons de veau à la moutarde</i>	36.-
<i>Langue de bœuf sauce câpres</i>	32.-

Nos desserts maison

<i>Crème brûlée</i>	12.-
<i>Tarte Tatin et sa boule de glace</i>	12.-
<i>Nougat glacé maison</i>	12.-
<i>Forêt noire</i>	12.-
<i>Mousse au chocolat blanc et noir</i>	11.-
<i>Profiteroles au chocolat</i>	14.-
<i>Tarte de saison</i>	9.-

Menu du midi à 24.-

*Tous les jours sauf le samedi et dimanche
À choix :*

Salade de saison

Filet mignon sauce forestière et sa garniture

ou

Langue de bœuf sauce aux câpres et sa garniture

ou

Civet de cerf et sa garniture de chasse

Vendredi à midi

Salade de saison

Filets de perches meunières,

Sauce tartare et garniture

Le plaisir des vins de la région

Cave la Siseranche, Maurice et Xavier Giroud

<i>Fendant</i>	36.-
<i>Johanisberg</i>	38.-
<i>Marsanne(3/8 cl)</i>	34.-
<i>Gamay</i>	38.-
<i>Syrah</i>	58.-
<i>Dôle Blanche(75cl)</i>	36.-

Cave la Petite Vertu, François Schmaltzried

<i>Pinot gris</i>	49.-
<i>Pinot noir</i>	44.-

Cave le Banneret, Carlo et Jean-Charles Maye

<i>Fendant</i>	36.-
<i>Chardonnay</i>	39.-
<i>Dôle</i>	38.-
<i>Gamay Vieille Vignes</i>	45.-

Cave du Vieux Pressoir, Ghislaine Crittin

<i>Triangle d'or</i>	64.-
<i>(Assemblage Fendant, Johanisberg et Pinot Blanc)</i>	
<i>Gamay vieille Vignes</i>	45.-

Le plaisir des vins de la région

Cave Pierre Maurice Caruzzo et fils

<i>Fendant Trémazières (3,8cl)</i>	<i>18.-</i>
<i>Merle bleu (Assemblage)</i>	<i>46.-</i>
<i>Malbec</i>	<i>69.-</i>
<i>Merlot élevé en barrique</i>	<i>69.-</i>

Cave Jean-Claude et Renaud Favre

<i>Cornalin médaille d'or</i>	<i>69.-</i>
-------------------------------	-------------

Cave Stéphane Rémondeulaz

<i>Humagne rouge</i>	<i>54.-</i>
----------------------	-------------

Cave Marc André Rossier

<i>Petite Arvine</i>	<i>42.-</i>
<i>Pinot noir</i>	<i>39.-</i>

Cave de la Pleine Lune, Chrisitan Crittin

<i>1888 (Syrah-Merlot)</i>	<i>36.-</i>
----------------------------	-------------

Cave Maurice Gay

<i>Johanisberg (50cl)</i>	<i>24.-</i>
<i>Pampre d'Or (50cl, assemblage doux)</i>	<i>34.-</i>
<i>Diolinoir (50cl)</i>	<i>24.-</i>

Le plaisir des vins de la région

Cave Gaby Delaloye

<i>Johanisberg</i>	38.-
<i>Pinot noir</i>	39.-
<i>Syrah</i>	58.-

Cave Provins

<i>Apologia Pink (rosé)</i>	39.-
<i>Cornalin Maître de Chais</i>	69.-

Nos désirées (50cl)

<i>Fendant</i>	20.-
<i>Rosé</i>	20.-
<i>Pinot noir</i>	20.-
<i>Gamay</i>	20.-