

MENU ET SUGGESTIONS DE CHASSE



MENU DE SAISON

Terrine de gibier fait maison
à l'Armagnac et Pruneaux sec



Crème de potimarron,
Salsiz de cerf, Truffes d'ici



Entrecôte de cerf «Poivrade»
Garniture traditionnelle



Mousses de marrons parfumée au Tullamore,
Pavé de marrons et chocolat Grand Cru, Sorbet griottes

MENU COMPLET AVEC 2 ENTRÉES FR. 86.50 MENU 1 SEULE ENTRÉE FR. 68.50

ENTRÉES

Terrine de gibier fait maison à l'armagnac et pruneaux sec	21.50
Carpaccio de cerf, pistou de bolets, copeaux de vieux gruyère ADP	24.50
Doucette à l'huile de noix, jambon de chevreuil fumé à froid	22.50
Crème de potimarron, salsiz de cerf, truffes d'ici	21.50

PLATS

Civet « Chasseur » du moment	29.50
Entrecôte de cerf «Poivrade»	42.50
Filet de chevreuil, sauce moutarde de Bénichon	56.00
SUR COMMANDE Selle de chevreuil «Grand Veneur» AVEC 2 SERVICE DÈS 2 PERS. P. PERS.	64.00

LES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE SPÄTZLI FAIT MAISON ET LA GARNITURE TRADITIONNELLE

PROVENANCE DU GIBIER : AUTRICHE, ALLEMAGNE

DESSERTS

Mousses de marrons parfumée au Tullamore, Pavé de marrons et chocolat Grand Cru, Sorbet griottes	13.50
Duo de pruneaux, à l'Armagnac et en Terrinette aux pistaches et pignons, Glace vanille Bourbon	13.50
Crumble de poire à botzi parfumé au pain d'épice et son sorbet	13.50

