

# LA CHASSE

UNIQUEMENT LE SOIR ou SUR RÉSERVATION À MIDI

## ENTRÉES

Crème de courge, oignons frits, toast	12.50
Terrine de cerf aux marrons, toasts	22.50

## PLATS

Risotto au filet de chevreuil et chiodini parfumé à l'huile de truffe	36.00
Raviolis farcis au chevreuil sautés aux champignons	33.00
Noisettes de chevreuil traditionnel et sa sauce au gibier maison	42.00
Filet de cerf et sa sauce au gibier maison	42.00
Ardoise d'entrecôte de sanglier	40.00
Civet de cerf, champignons, petits oignons et bacon	30.00
Selle de chevreuil (minimum 2 personnes)	p.p. 55.00

### Garniture pour les viandes

Poires, pommes confites, choux de Bruxelles, courge, châtaignes caramélisées, confiture d'airelles, spätzli ou tagliatelle

## DESSERT

Vermicelles aux marrons, double crème de Gruyère	12.50
Strudel aux pommes tiède maison et boule de glace vanille	12.50

## VIN DE NOTRE SÉLECTION

Risu dos Montes Douro 2020 DOC - 75cl 52.00

Château de Luc de Corbière, vin biologique - 10cl 5.40 - 75cl 38.00