

LA CHASSE

ENTRÉES

Crème de courge, marrons, toasts	12.50
TRIO DE FOIE GRAS - terrine de foie gras maison délicatement parfumée au pain d'épices, foie gras poêlé, Glace des Alpes au foie gras et brioche maison	32.-

PLATS

Risotto au chevreuil et chiodini parfumé à l'huile de truffe	38.-
Ravioli farcis au chevreuil sautés aux champignons	35.-
Noisettes de chevreuil traditionnelle et sa sauce au gibier maison	45.-
Filet de cerf et sa sauce au gibier maison	44.-
Civet de chevreuil, champignons, petits oignons, bacon	32.-
Selle de chevreuil (minimum 2 personnes)	p.p. 60.-

Garniture pour les viandes

Poire, pommes confites, choux de Bruxelles, courge, châtaignes caramélisées, confiture d'airelles, spaetzli ou tagliatelle

DESSERTS

Tartelette de vermicelles aux marrons, sa boule de glace à la double crème de Gruyère et fruits rouges	12.50
Crumble poire et chocolat, glace vanille	12.50

Vin de notre sélection

Château de Luc de Corbière, vin biologique	10cl 75cl	5.80 40.-
Primitivo di Manduria DOC Invercesi	10cl 33.5cl 75cl	7.40 33.- 52.-