LA CHASSE

LES SAVEURS DE L'AUTOMNE

Nature Terroir Passion

ENTRÉES

Crème de courge, marrons — 12.50

Terrine de foie gras maison poêlée — 32.–
parfumée à la truffe, glace des Alpes au foie gras et brioche maison

PLATS

Risotto à la courge et truffe — 30.–

Noisettes de chevreuil traditionnel — 45.–
et sa sauce grand veneur

Filet de cerf — 44.–
et sa sauce grand veneur

Civet de chevreuil — 32.–
champignons, petits oignons, bacon

Selle de chevreuil (minimum 2 personnes) — 60.– p.p.
garniture de saison, jus grand veneur

GARNITURES

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

DESSERTS

Tartelette de vermicelles aux marrons — 12.50
sa boule de glace à la double crème de Gruyère et fruits rouges

Crumble poire et chocolat — 12.50
glace vanille

VINS DE NOTRE SÉLECTION

Humagne Maison Gilliard	75 cl	56.00	dl	8.00
Primitivo di Manduria DOC Inversesi		10 cl		7.40
		33.5 cl		33.–
		75 cl		52.–

CES MENUS CHASSE SONT PROPOSÉS
UNIQUEMENT LE SOIR
OU SUR RÉSERVATION À MIDI

Bon appétit !

