

La Chasse aux Cernets

Les Entrées Automnales:

| | |
|---|-------|
| Velouté de Châtaignes et Légumes de Saison | 12.50 |
| Terrine Maison de Chevreuil, Pain rustique Toasté | 19.50 |
| Carpaccio de Jambon Cru de Cerf aux Pruneaux | 23.50 |
| Assiette de Garniture de Chasse | 26.00 |

Des Sous-Bois (Aut) 190-220gr

| | |
|--|-------|
| Civet de Chevreuil du Chasseur | 32.50 |
| Souris de Chevreuil en cuisson lente (14h) Sauce au Vin Cuit et Cranberries | 35.50 |
| Joues de Cerf Confites (12h) à la Gelée de Sureau et Airelles | 37.50 |
| Filet de Sanglier, Sauce aux Châtaignes et Vinaigre de Framboises | 39.50 |
| Entrecôte de Cerf, Sauce à la Fève de Tonka | 41.50 |
| Médallions de Chevreuil, Sauce Crème | 45.50 |
| Selle de Chevreuil (Filet sans Os), Sauce à la Fève de Tonka | 47.50 |

HÔTEL-RESTAURANT LES CERNETS

Tous nos mets de chasse sont accompagnés de :

Spaetzli Maison ou Papardelle

Choux Rouges, Choux de Bruxelles, Pomme aux Airelles, Poire au Vin Rouge, Oignons Confits et Marrons Glacés