La Carte des Mets de Chasse

Les Entrées Automnales :

Velouté de Châtaignes et Légumes de Saison	12.50
Terrine Maison de Chevreuil, Pistaches et Canneberges Pain rustique Toasté et garniture	20.50
Terrine Maison de Sanglier, Noisettes et Marrons Pain rustique Toasté et garniture	20.50
Duo de Terrine Maison, Chevreuil et Sanglier, Pain rustique Toasté et garniture	20.50
Carpaccio de Jambon Cru de Cerf aux Pruneaux	25.50
Assiette de Garniture de Chasse et Spaetzli Maison	27.50

Des Sous-Bois (Aut) 190-220gr

Civet de Chevreuil du Chasseur	33.50
Souris de Chevreuil en cuisson lente (14h) Sauce au Vin Cuit et Myrtilles	38.50
Joues de Cerf Confites (12h) Sirop de Sureau et Cranberry	39.00
Filets de Sanglier Poêlés Sauce aux Châtaignes et Vinaigre de Framboises	39.50
NOUVEAU Rack de Cerf en cuisson lente 55° Sauce à la Fève de Tonka	43.50
Médailles de Chevreuil, Sauce Crème	46.50
Selle de Chevreuil (Filet sans Os), Sauce aux Aïrelles	49.50

Tous nos Mets de Chasse sont Accompagnés de :

Spaetzli Maison ou Papardelle

Chartreuse, Choux de Bruxelles,
Pomme aux Aïrelles, Poire au Vin Rouge,
Oignons Confits, Marrons Glacés et Champignons au Lard