

La Carte des Mets de Chasse

Du vendredi 26 septembre au Dimanche 23 novembre 2025



HÔTEL-RESTAURANT LES CERNETS
#BYUSFORYOU

Les Entrées Automnales :

| | |
|--|-------|
| Velouté de Châtaignes et Légumes de Saison | 12.50 |
| Terrine Maison de Chevreuil (Aut), Pistaches et Canneberges Pain rustique Toasté et garniture | 20.50 |
| Terrine Maison de Sanglier (CH), Noisettes et Marrons Pain rustique Toasté et garniture | 20.50 |
| Duo de Terrine Maison, Chevreuil (Aut) et Sanglier (CH), Pain rustique Toasté et garniture | 21.50 |
| Carpaccio de Jambon Cru (Aut) de Cerf aux Pruneaux | 25.50 |
| Assiette de Garniture de Chasse et Spaetzli Maison | 26.50 |



Des Sous-Bois (Aut) 180-210gr

| | |
|--|-------|
| Civet de Chevreuil du Chasseur | 33.50 |
| Filets de Sanglier Poêlés Sauce aux Châtaignes et Vinaigre de Framboises | 37.50 |
| Souris de Chevreuil en Cuisson Lente (14h) Sauce au Vin Cuit et Myrtilles | 41.50 |
| Joues de Cerf Confites sous vide (14h) Sirop de Sureau et Canneberges | 38.50 |
| NOUVEAU Rack de Cerf Poêlé à la Minute *Sauce à la Fève de Tonka | 43.50 |
| Médailles (Coin) de Chevreuil, *Sauce Crème | 48.50 |
| Selle de Chevreuil (Filet sans Os) *Sauce aux Airelles | 49.50 |

Tous nos Mets de Chasse sont Accompagnés de :

Spaetzli Maison ou Papardelle

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



* Certaines base de sauce
L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison