La Carte des Mets de Chasse

<u>Les Entrées Automnales :</u>	Hôtel-Restaurant Les Cernets #8yusporyou
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	38.50
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	39.50
Rack de Cerf Poêlé à la Minute *Sauce à la Fève de Tonka	44.50
Médaillons (Coin) de Chevreuil, *Sauce Crème	47.50
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