

La Carte des Mets de Chasse

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 Châtaignes 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 « Chasseur »	33.50
Emincé de Cerf Poêlé à la Minute *Sauce au Vin Cuit et Myrtilles	37.50
Filets de Sanglier Poêlés Sauce aux Châtaignes et Vinaigre de Framboises	38.50
Joues de Sanglier Confites sous vide (14h) Sirop de Sureau et Canneberges	39.50
Effiloché de Souris de Cerf en Cuisson Lente (14h) *Sauce à la Fève de Tonka	40.50
Médallions (Coin) de Chevreuil, *Sauce Crème	46.50
Selle de Chevreuil (Entrecôte 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**



* Certaines base de sauce

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