



NOTES SUGGESTIONS

JARRET DE CHEVREUIL PARFUMÉ AUX AGRUMES ET AUX AIRELLES*

PLAT: 39.-

CÔTE DE CERF SUR ARDOISE, SAUCE AUX CHOIX*

(Champignons, poivre, beurre aux herbes, beurre vigneron, café de paris)

ENTRÉE: 45.-

CARPACCIO DE CERF, AGRÉMENTÉE DE CONDIMENTS CHASSE*

ENTRÉE: 19.-

PLAT: 38.-

ÉMINCÉ DE CHASSE FAÇON STROGANOFF*

PLAT: 39.-

TRADITIONNEL CIVET DE CERF PARFUMÉ AU GÉNÉPI

PLAT: 38.-

MÉDAILLON D'ENTRECÔTE DE CHEVREUIL RÔTI, JUS CORSÉ AUX AIRELLES*

PLAT: 48.-

VELOUTÉ MAISON AU FOIE GRAS POÊLÉ, PARFUMÉ À L'HUILE DE NOISETTE

ENTRÉE: 24.-

PLAT: 46.-

PÂTÉ EN CROUTE, CŒUR DE FOIE-GRAS & BUTTERNUT GIVRÉE

ENTRÉE: 19.-

PLAT: 36.-

*En plat principal servi avec spätzli maison, choux rouge braisé, poire au safran et marrons glacés



NOTRE MENU CHASSE

**VELOUTÉ MAISON AU FOIE GRAS POÊLÉ PARFUMÉ
À L'HUILE DE NOISETTE**



PÂTÉ EN CROUTE, CŒUR DE FOIE-GRAS & BUTTERNUT GIVRÉE



**MÉDAILLON DE FILET DE CHEVREUIL,
JUS CORSÉ AUX AIRELLES ACCOMPAGNÉS
DE LA GARNITURE CHASSE ET SPÄTZLI MAISON**



DESSERT DU MOMENT

3 PLATS: 65.-

4 PLATS: 75.-



NOTRE MENU CAQUELON DES DIEUX

SALADE DE SAISON À LA VINAIGRETTE GOURMANDE



**FINS MORCEAUX DE CERF, BŒUF & POULET
CUIT DANS NOTRE BOUILLON ARTISANAL
POMMES FRITES MAISON & 5 SAUCES MAYONNAISE MAISON**



DESSERT DU MOMENT

MENU: 55.-



NOTRE MENU ARDOISE CHASSE

PÂTÉ EN CROUTE, CŒUR DE FOIE-GRAS & BUTTERNUT GIVRÉE


**CÔTE DE CERF ET JUS CHASSE POIVRÉE
GARNITURE CHASSE ET SPÄTZLI MAISON**


DESSERT DU MOMENT

MENU: 57.-

