



LA CHASSE 2021

Les Potages et Entrées



<i>Velouté de courge muscadée au cidre et sauge, croûtons</i> 	10.00
<i>La cassolette de chanterelles fraîches aux fines herbes</i> 	14.50
<i>Poêlée de chanterelles fraîches sur polenta</i> 	15.50
<i>La terrine de chevreuil à l'Armagnac</i> bouquet de mesclun, toasts et beurre	15.50

Les Plats principaux



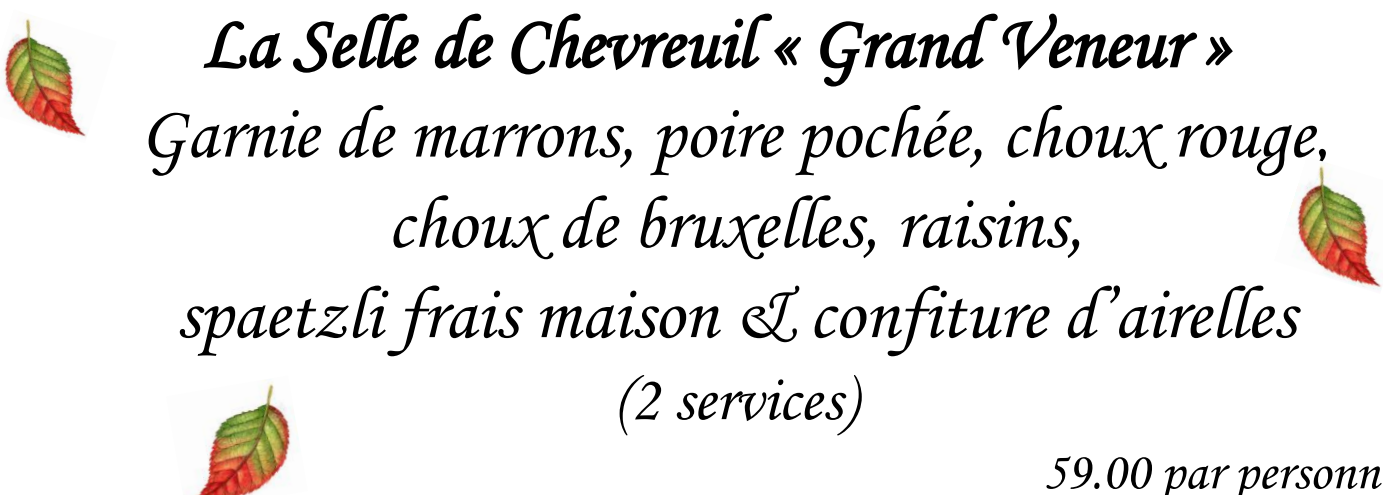
<i>Le civet de cerf à l'ancienne,</i> garni de lardons, petits oignons et croûtons, servi de spaetzli au beurre, choux rouge et marrons	29.50
<i>Les noisettes de chevreuil « Vigneron »</i> tendres escalopes apprêtées selon une vieille recette grisonne, à la crème et cognac	40.50
<i>Le filet mignon de sanglier, sauce poivrade</i>	40.50
<i>L'entrecôte de cerf aux bolets à la crème</i>	42.00
<i>L'assiette de chasse spéciale garniture</i>  spaetzli frais maison ou tagliatelles au beurre, choux rouge, choux de bruxelles, raisins, poire pochée, marrons et confiture d'airelles	24.00

Nos assiettes sont garnies de spaetzli frais maison ou tagliatelles au beurre, choux rouges, choux de bruxelles, raisins, poire pochée, marrons et confiture d'airelles

Sans Gluten  Végétarien 
TVA réglementaire incluse



*Notre spécialité
Dès 2 personnes...*



*La Selle de Chevreuil « Grand Veneur »
Garnie de marrons, poire pochée, choux rouge,
choux de bruxelles, raisins,
spaetzli frais maison & confiture d'airelles
(2 services)*

59.00 par personne



Sans Gluten  Végétarien 
TVA réglementaire incluse