



LA CHASSE 2023



Les Potages et Entrées

<i>Velouté de courge avec éclats de pistaches</i> 	12.50
<i>La cassolette de chanterelles fraîches aux fines herbes</i> 	17.00
<i>Terrine de gibier et son mesclun, vinaigrette miel & lime</i>	14.50
<i>Salade « Hubertus »</i>	16.00
<i>Emincé de cerf et chevreuil sur salade de saison, croûtons & noix à la vinaigrette au miel et à la lime</i>	



Les Plats principaux

<i>Le civet de cerf à l'ancienne,</i> <i>garni de lardons, petits oignons et croûtons, servi de spaetzli au beurre, choux rouges et marrons</i>	31.50
<i>Les noisettes de chevreuil « Vigneron »</i> <i>tendres escalopes apprêtées selon une vieille recette grisonne, à la crème et cognac</i>	43.50
<i>Le filet mignon de sanglier, sauce poivrade</i>	42.50
<i>L'entrecôte de cerf aux bolets à la crème</i>	44.50
<i>L'assiette de chasse spéciale garniture</i> 	27.50
<i>spaetzli frais maison ou linguine au beurre, choux rouge, choux de bruxelles, raisins, poire pochée, marrons et confiture d'airelles</i>	



Nos assiettes sont garnies de spaetzli frais maison ou linguine 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)

66.00 par personne

