



Nos spécialités de chasse

Les entrées

Feuilleté aux bolets

Et son filet de faisau rôti 18.-

Ravioli de chevreuil aux chanterelles et poireaux 18.-

Filet de pigeon au chocolat

Et sa mousseline de céleri au balsamique 20.-

Terrine de foie gras aux figues et sa saladin

Confiture d'échalotes

23. -

Les viandes

Civet de chevreuil « Grand-Mère » 26. -

Emincé de sanglier aux chanterelles 28. -

Médillons de sanglier Poivrade 32.-

Suprême de perdreaux à la courge 35.-

Entrecôte de cerf aux raisins 38. -

Noisette de chevreuil Arlequin 45.-

*Selle de chevreuil (min. 2 pers. , selon disponibilité, deux services)
par personne 50.-*

Menu chasse : deux entrées, plat, dessert 68.-

Avec une entrée 60.-