



Nos spécialités de chasse

Les entrées

Tartare de cerf aux myrtilles, croquant de parmesan

Et sa saladine aux noix 18.-

Ravioli de chevreuil aux champignons et poireaux 18.-

Aumônière de perdreaux et bolets

Et sa crème de courge au balsamique 20.-

Foie gras poêlé au vinaigre de framboises, chips de légumes

et sa saladine 23. -

Les viandes

Civet de chevreuil « Grand-Mère » 26. -

Emincé de sanglier aux champignons 28. -

Entrecôte de sanglier aux pruneaux 32.-

Suprême de faisane au poivre 35.-

Entrecôte de cerf aux figues 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.-