

LA CARTE DE CHASSE

La nature a ses caprices
la carte peut parfois ne pas être complète

LES ENTRÉES

Velouté de courge muscade Graines torrifiées et petits croûtons dorés	23.00
Terrine de chasse au coing, fine gelée au Porto	31.00
Petit pâté chaud de lièvre confit au foie gras Jus tranché à l'huile de noisettes	33.00
<i>L'Orion du Domaine de la Devinière (Chf. 7.50/dl) accompagne particulièrement bien cette entrée</i>	

LES VIANDES

Joue de cerf confite au Gamaret	41.00
Filet de cerf rôti aux baies de genièvre	54.00
Selle de chevreuil flambée à l'Armagnac	61.00 / pers
<u>Sur commande, 72h à l'avance</u> Selle de chamois flambée à l'Armagnac	69.00 / pers

Nos plats sont accompagnés d'une garniture chasse :
Spaetzli, poire rôtie au vin, chou rouge, marrons

LE DESSERT

Entremets aux marrons confits, crème anglaise	16.00
---	-------

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Menu Chasse à CHF 130.-

Menu à CHF 95.- 1ère entrée, plat principal, dessert
Menu à CHF 110.- 2ème entrée, plat principal, dessert

Mise en bouche



Petit pâté chaud de lièvre confit au foie gras
Jus tranché à l'huile de noisettes



Suprême de palombe flambé à l'Armagnac
Etuinée de chou vert
Crème aux abattis



Filet de cerf rôti aux baies de genièvre
Poire rôtie au vin rouge
Chou rouge et marrons
Spätzli



Entremets aux marrons confits
Crème anglaise

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.