

LA CARTE DE CHASSE

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

LES ENTRÉES

Velouté de courge muscade Graines torréfiées et petits croûtons dorés	23.00
Terrine de chasse aux griottes, fine gelée au Porto	31.00
Petit pâté chaud de lièvre confit au foie gras Jus tranché à l'huile de noix	35.00
LES VIANDES	
Filet de cerf rôti aux baies de genièvre	56.00
Selle de chevreuil flambée à l'Armagnac	62.00
Sur commande, 72h à l'avance Selle de chamois flambée à l'Armagnac	69.00

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.