

La Chasse

Automne 2018

Notre gros gibier provient
de la Boucherie Porchet à Bournens.
Chassé en France par notre boucher
(Sologne, Alsace et Vosges)
et préparé avec passion par notre équipe de cuisine
pour un moment de plaisir inoubliable.



La selle de chevreuil

Selle de chevreuil découpée en salle
deux services sur plat et sur assiette
Sfr. 55.00

Min. 2 pers et sur commande

La Chasse

Automne 2018

Nos Entrées

Assiette de viande séchée de cerf	18.00
Salade folle aux copeaux de foie gras et magret fumé à l'huile de cameline	18.00
Pâté en croûte de lièvre maison Confit d'oignons rouges	18.00
Feuilleté aux senteurs des bois et fines herbes	18.00
Crème de potimarron et viande séchée de cerf	15.00



Nos Viandes

Entrecôte de cerf aux trois poivres	45.00
Escalope de chevreuil à la diane	41.00
Suprême de faisan farci au chou et foie gras	40.00
Civet de sanglier	38.00

Garnitures

Spätzli maison,
Marrons, Choux rouges,
Choux de Bruxelles,
Pomme, Airelles,
Melon confit ...



Nos Desserts

Meringue maison à la crème double	12.00
Tarte aux noix sauce caramel et orange glace cannelle	15.00
Poire pochée au Cairanne sorbet figue	14.00
Coupe Ardéchoise Crème de marrons, glace vanille, chantilly	12.00

La Chasse

Automne 2018

Menu chasse à plume

Capuccino de potimarron en amuse bouche

Salade folle aux copeaux de foie gras
et magret fumé à l'huile de cameline

Suprême de faisán farci au chou
et foie gras
et ses garnitures chasse

Poire pochée au Cairanne

Sorbet figue

**

*

Sfr. 68.00



Menu chasse à poil

Capuccino de potimarron en amuse bouche

Pâté en croûte de lièvre maison
au foie gras

Escalope de chevreuil à la diane
et ses garnitures chasse

Tarte aux noix
sauce caramel et orange
glace cannelle

**

*

Sfr. 72.00

