



Notre menu du chasseur

**Terrine de cerf «maison»
&
verrine de courge**

...

Trilogie du Chasseur

Médallions de chevreuil, mignon de cerf & filet de sanglier
Sauce aux airelles & sauces aux champignons

Spätzli maison, choux rouge braisé, choux de Bruxelles,
marrons, pomme aux airelles, poire au vin rouge

...

Assiette gourmande

Mousse au Toblerone, crème brûlée, Tartelette à la raisinée de Daillens
& glace cannelle

Fr. 85.-



Nos entrées du moment

Salade verte		Fr. 6.-
Salade mêlée		Fr. 8.50
Foie gras de canard du Chef, confit de figue & oignons		Fr. 22.-
Salade Folle (magret fumé & foie gras maison)		Fr. 18.-
Feuilleté aux champignons		Fr. 14.-
Crème de courge		Fr. 12.-
Tartare de cerf au baies roses & noisettes		Fr. 18.-
Terrine de cerf «maison» & verrine de courge		Fr. 21.-
Escargots de Bourgogne	6 pièces	Fr. 12.-
(10 minutes d'attente)	12 pièces	Fr. 24.-
Tartare de thon au gingembre & citron vert		Fr. 17.-



La chasse du Chef



Médallions de chevreuil aux aïrelles

Spätzli maison, choux rouge braisé, choux de Bruxelles,
marrons, pomme aux aïrelles, poire au vin rouge

Fr. 55.-

Sur réservation uniquement

Selle de chevreuil & sa sauce Grand Veneur

(servi en deux services depuis la cuisine (min. 2 personnes) Fr. 75.- p.p.

Filet mignon de cerf au poivre mignonette & cognac

Fr. 48.-

Filet de sanglier aux champignons frais

Fr. 42.-

La Trilogie du "chasseur"

Médallions de chevreuil, mignon de cerf & filet de sanglier
Sauce aux aïrelles & champignons

Fr. 58.-

Civet de chevreuil à l'ancienne

Fr. 36.-

Provenance: Europe