



Menu Découverte

La mise en bouche

*Le duo de tartare de chevreuil et de terrine de gibier maison
Chutney aux figues et pain toast*

*Le suprême de faisan et foie gras de canard poêlé
Sa poivrade à la williamine et sa brioche fraîchement toastée*

Le sorbet préparé par nos soins

*La trilogie de médaillons de chevreuil, chamois et cerf
La sauce poivrade et la sauce aux aïrelles
Découverte de nos garnitures*

L'assiette de fromage (+Fr. 7.-)

L'assiette de gourmandises

Fr. 89.-

Accord des mets et des vins (un verre à chaque plat)

Avec l'accord (3 verres) + Fr.21.-

Avec l'accord (4 verres) +Fr. 28.-

Avec l'accord (5 verres) +Fr.35.-

Menu Du Chasseur

La mise en bouche

Le croustillant aux chanterelles

Sa sauce crémée

Le civet de chasse à l'ancienne

Petits oignons caramélisés, champignons et lardons rissolés

Découverte de nos garnitures

L'assiette de fromage (+Fr. 7.-)

Et Ou

L'assiette de gourmandises

Fr. 59.-

Accord des mets et des vins (un verre à chaque plat)

Avec l'accord (3 verres) + Fr.21.-

Avec l'accord (4 verres) +Fr.28.-





Menu Plaisir

La mise en bouche

Les champignons des bois sautés aux oignons, ail et fines herbes

Et pain toast

La roulade de filet de lièvre snackée

La polenta croustillante

La sauce au chocolat maracaibo

Le duo de médaillons de cerf et de chevreuil

La sauce aux airelles

Découverte de nos garnitures

Le choix de fromage (+Fr. 7.-)

Et Ou

L'assiette de gourmandises

Fr.74.-

Accord des mets et des vins (un verre à chaque plat)

Avec l'accord (3 verres) +Fr.21.-

Avec l'accord (4 verres) + Fr.28.-

Avec l'accord (5 verres) +Fr.35.-





Nos Spécialités

Le civet de chasse préparé par nos soins (cerf, chamois ou chevreuil selon arrivage) **Fr. 33.-**

Garniture traditionnelle, petits oignons caramélisés

Champignons et lardons rissolés et découverte de nos garnitures de saison

Les noisettes de chevreuil poêlées **Fr. 42.-**

Sauce aux airelles et découverte de nos garnitures de saison

Les médaillons de cerf snackés aux chanterelles **Fr. 42.-**

Découverte de nos garnitures de saison

L'incontournable trio de chasse **Fr. 48.-**

Les médaillons de chamois, de cerf et de chevreuil

La sauce poivrade et sauce aux airelles

Découverte de nos garnitures de saison

La roulade de filet de lièvre poêlée au romarin **Fr. 42.-**

La polenta croustillante

La sauce parfumée au chocolat maracaibo

Découverte de nos garnitures de saison

La selle de chevreuil ou de chamois au four «Grand Veneur» (2 services) **Fr. 58.-**

(Dès deux personnes, prix par personne.)

L'assiette d'automne végétarienne **Fr. 25.-**

Garnitures de chasse, champignons poêlés et sauce aux chanterelles

Les nouilles ou les spätzli

Nos mets sont servis avec les garnitures de chasse,

Les nouilles ou les spätzli.





Les Hors D'Œuvre

- La petite salade d'automne* **Fr. 7.-**
Agrémentée de graines torrifiées et fruits de saison
- L'incontournable crème de potiron revisitée* **Fr. 9.-**
Graines de courge torrifiées, émulsion noisette et chips de lard sec
- La terrine de gibier du chef tout simplement* **Fr. 18.-**
Sa sauce gribiche
Son chutney aux figues et pain de campagne toasté
- Le tartare de chevreuil préparé par nos soins* **Fr. 19.-**
Servi avec son pain toast et garnitures
- Le croustillant aux chanterelles fraîches* **Fr. 18.-**
Sa sauce crémée
- Les champignons des bois sautés aux oignons, ail et fines herbes* **Fr. 18.-**
Et pain toast
- Le suprême de faisane cuit à basse température et son foie gras poêlé* **Fr. 23.-**
Son chutney aux figues
Sa sauce poivrée à la williamine et sa brioche fraîchement toastée
- La roulade de filet de lièvre poêlée au romarin* **Fr. 23.-**
La polenta croustillante
La sauce poivrée parfumée au chocolat maracaibo

Nos Desserts De L'Automne

<i>Le duo de crèmes brûlées à la vanille et au caramel</i>	<i>Fr. 12.-</i>
<i>La traditionnelle tarte tatin aux pommes caramélisées</i> <i>Glacée à la vanille et sa crème chantilly</i>	<i>Fr. 12.-</i>
<i>Le tiramisu au café et aux spéculos</i>	<i>Fr.12.-</i>
<i>Le crumble aux pommes</i> <i>Sa mousse mascarpone parfumée à la cannelle</i>	<i>Fr. 12.-</i>
<i>Les petits fruits de saison gratinés au sabayon</i> <i>Croquant de pistaches</i>	<i>Fr. 14.-</i>
<i>Le café gourmand</i>	<i>Fr. 14.-</i>
<i>Le moelleux au chocolat</i> <i>Sa crème glacée à la vanille ou au caramel (Environ 15 minutes d'attente)</i>	<i>Fr. 14.-</i>
<i>L'assiette de fromage</i>	<i>Fr. 11.-</i>

