



Menu Découverte

La mise en bouche

*Le duo de tartare de chevreuil et de terrine de gibier maison
Confit de pommes et coing à l'ermitage*

*Le suprême de faisán farci aux figues et cuit à basse température
Son foie gras poêlé flambé au martini
Sa réduction de chasse parfumée aux myrtilles*

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

*Lassiette de fromage (*Fr. 7.-)*

Et/Ou

Lassiette 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 fraîches crémees

Le civet de chasse à l'ancienne

Petits oignons caramélisés, champignons et lardons rissolés

Découverte de nos garnitures

*Lassiette de fromage (*Fr. 7.-)*

Et/Ou

Lassiette de gourmandises

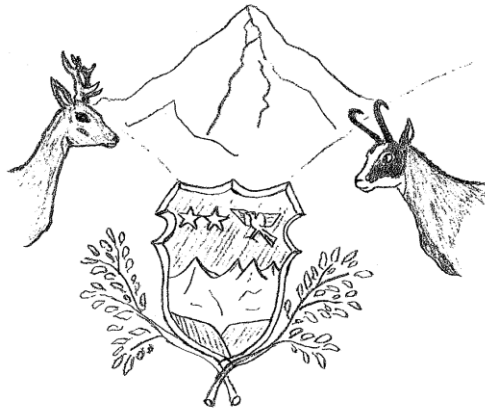
Fr. 56.-

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

Le croustillant aux chanterelles fraîches crémees

Et/Ou

Le filet de lièvre juste snacké

Sa sauce gibier parfumée au chocolat noir

Sa polenta croustillante

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

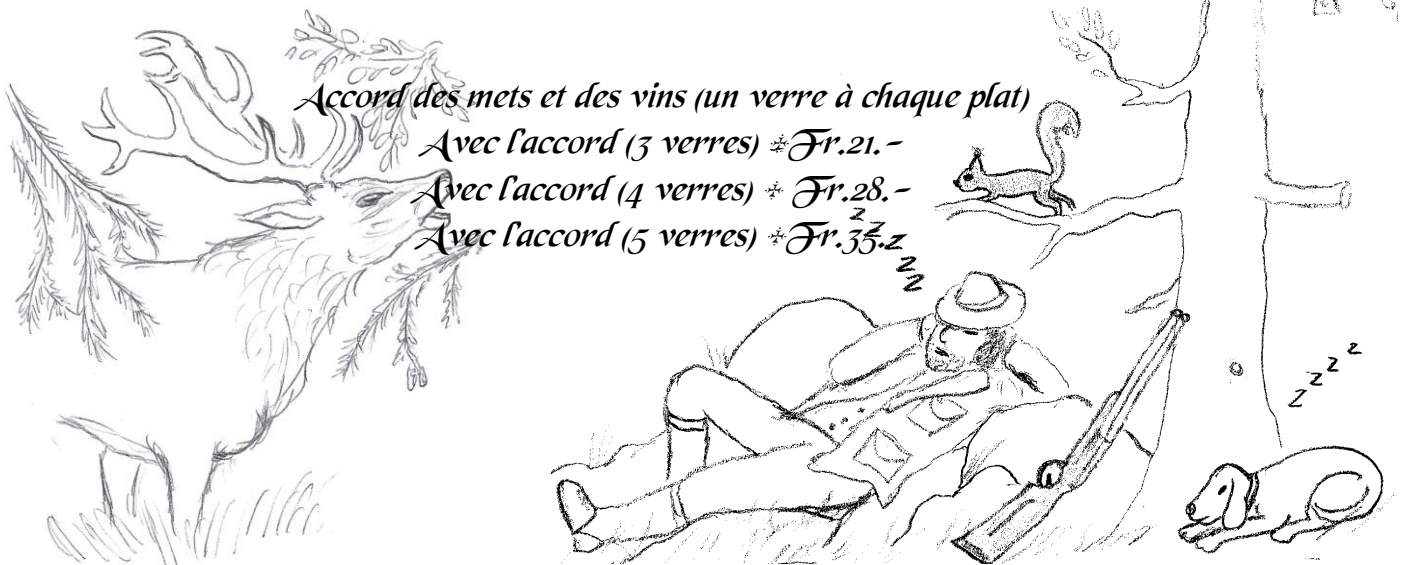
Fr. 65.-/Fr. 75.-

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 à l'ancienne (cerf, chamois ou chevreuil selon arrivage)

Fr. 33.-

Garniture traditionnelle, petits oignons caramélisés

Champignons et fardons 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 ou de biche

Fr. 42.-

Son jus à l'humagne rouge

Ou sauce aux chanterelles

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

Le filet de râble de lièvre juste snacké

Fr. 42.-

Sa sauce gibier parfumée au chocolat noir

La polenta croustillante

Découverte de nos garnitures de saison

La selle de chevreuil ou de chamois rôtie "Grand Veneur en 1 service" Fr. 56.-

(Dès deux personnes, prix par personne.)

Découverte de nos garnitures de saison

L'assiette d'automne végétarienne

Fr. 25.-

Garnitures de chasse 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. 8.-*
Agrémentée de graines torréfiées et fruits de saison
- L'incontournable crème de potiron revisitée* *Fr. 9.-*
Graines de courge torréfiées, émulsion au foin et croustillant de lard sec
- La terrine de gibier son confit de pommes et coing à l'ermitage* *Fr. 18.-*
La saladinne en vinaigrette et pain de campagne toasté
- Le tartare de chevreuil aux saveurs automnales* *Fr. 19.-*
Raisins sultans, noisettes torréfiées, baies de cranberries et herbes fraîches
Servi avec son pain de campagne toasté et garnitures d'automne
- Le croustillant aux chanterelles fraîches crémees* *Fr. 16.-*
- Le suprême de faisan farci aux figues et cuit à basse température* *Fr. 23.-*
Son foie gras poêlé au martini blanc
Sa réduction de chasse parfumée aux myrtilles
- Le filet de râble de lièvre juste snacké* *Fr. 21.-*
Sa polenta croustillante
Sa sauce gibier parfumée au chocolat noir

Nos Desserts De L'Automne

<i>La crème brûlée à la vanille et à la fève de tonka</i>	<i>Fr. 12.-</i>
<i>La tarte tatin aux pommes caramélisées revisitée</i> <i>Glacée à la vanille et sa crème chantilly</i>	<i>Fr. 12.-</i>
<i>Le duo de mousses aux marrons et chocolat</i> <i>Croustillant aux noisettes</i>	<i>Fr. 12</i>
<i>Le soufflé glacé au Grand Marnier du chef</i>	<i>Fr. 12.-</i>
<i>Les pruneaux rôtis au vin rouge</i> <i>Parfumés aux agrumes et aux 4 épices</i> <i>La boule de glace vanille et pain d'épices</i>	<i>Fr. 11.-</i>
<i>Le café gourmand</i>	<i>Fr. 14.-</i>
<i>L'assiette de fromage</i>	<i>Fr. 11.-</i>

