

La carte chasse

Entrée

<i>Terrine de chevreuil maison</i>	<i>Fr. 19.-</i>
<i>Foie de canard poêlé, vinaigre de framboise et pommes caramélisées au poivre de Jamaïque</i>	<i>Fr. 20.-</i>
<i>Feuilleté aux bolets et chanterelles</i>	<i>Fr. 19.-</i>
<i>Ravioloni chasseur</i>	<i>Fr. 16.-</i>

Sur assiette

<i>Ravioloni chasseur</i>	<i>Fr. 20.-</i>
<i>Assiette chasse végétarienne</i>	<i>Fr. 22.-*</i>
<i>Carré de sanglier sur ardoise</i>	<i>Fr. 45.-*</i>
<i>Entrecôte de cerf sur ardoise</i>	<i>Fr. 45.-*</i>
<i>Entrecôte de chevreuil Mirza</i>	<i>Fr. 40.-*</i>
<i>Emincé de gibier poivrade</i>	<i>Fr. 39.-*</i>
<i>Civet de chevreuil chasseur</i>	<i>Fr. 39.-*</i>
<i>Filets de râble de lièvre</i>	<i>Fr. 40.-*</i>

* Ces mets sur assiette sont servis avec un assortiment de fruits et légumes chasse et spätzli maison ou nouilles.

Sur plat

Selle de chevreuil (min. 2 personnes) Fr. 60.-

Noisettes de chevreuil Fr. 50.-

Civet de chevreuil Fr. 44.-

Râble de lièvre Fr. 51.-

Dessert chasse Fr. 12.-

Soufflé aux canneberges du Canada,

Glace marron sur spéculos,

Mini baba au sirop de châtaigne et son coulis

Les propositions de vins

Humagne de Bonvin 75 cl Fr.45.-

37.5 cl Fr. 28.-

Cornalin Fils Favre 75 cl Fr. 47.-

Primus Classicus, Cornalin 75 cl Fr. 47.-

Rowvinez 50 cl Fr. 33.-

Merlot Fils Favre 75 cl Fr. 47.-

Epesses Pinot Noir et Gamay 75 cl Fr. 41.-

Grande cuvée des chasseurs, Albert Strauss

Vins des Croisés Pinot Noir 75 cl Fr. 36.-

Cave de Bonvillars 50 cl Fr. 23.50

Syrah, Montorge VS 50cl Fr. 29.-