

La carte chasse

Entrée

<i>Tartare de cerf « Diane chasserresse », toast</i>	<i>Fr. 25.-</i>
<i>Terrine de chevreuil maison, sauce cumberland</i>	<i>Fr. 22.-</i>
<i>Foie de canard poêlé, vinaigre de framboise, pommes caramélisées au poivre de Jamaïque et figes sautées</i>	<i>Fr. 25.-</i>
<i>Feuilleté aux bolets et chanterelles</i>	<i>Fr. 22.-</i>
<i>Ravioloni chasseur, copeaux de parmesan</i>	<i>Fr. 20.-</i>

Sur assiette

<i>Tartare de cerf « Diane chasserresse », toast</i>	<i>Fr. 34.-</i>
<i>Ravioloni chasseur, copeaux de parmesan</i>	<i>Fr. 24.-</i>
<i>Filets mignons de sanglier sur ardoise</i>	<i>Fr. 48.- *</i>
<i>Entrecôte de cerf sur ardoise</i>	<i>Fr. 48.- *</i>
<i>Entrecôte de chevreuil Mirza</i>	<i>Fr. 44.- *</i>
<i>Emincé de gibier poivrade</i>	<i>Fr. 43.- *</i>
<i>Civet de chevreuil chasseur</i>	<i>Fr. 42.- *</i>
<i>Filets de râble de lièvre</i>	<i>Fr. 44.- *</i>

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

Propositions végétariennes

Entrée

*Agnoletti à la courge, crème de potimarron,
éclats de marrons* Fr. 22.-

Assiette

Assiette chasse végétarienne Fr. 26.-

*Assortiment de fruits et légumes chasse et spätzli maison ou nouilles.
Supplément sauce chasse Fr. 5.-*

*Agnoletti à la courge, crème de potimarron,
éclats de marrons* Fr. 25.-

Sur plat

Selle de chevreuil (min. 2 personnes) Fr. 65.-

Noisettes de chevreuil Fr. 55.-

Civet de chevreuil Fr. 48.-

Râble de lièvre Fr. 55.-

Les propositions de vins

Syrah, Montorge 50 cl Fr. 30.-

Humagne, Château de Glérolles 75 cl Fr. 61.-

Humagne, Charles Bonvin 75 cl Fr. 45.-

37.5 cl Fr. 28.-

Gama Nera, Grande Réserve 75 cl Fr. 69.-

Domaine du Daley

Divico, Cave de la Côte 75 cl Fr. 62.-