

# Carte d'automne

## Nos propositions chasse

### Entrées

- Composition aux couleurs d'automne 16.-  
salades garnies de jambon cru de gibier, saucisse de sanglier, terrine de gibier
- Cappuccino de courge aux 5 épices 8.-  
Garni d'une mousse de champignons 12.-
- Escalope de foie gras poêlée 20.-  
Abricot du Valais confit aux épices
- Cannelloni de chevreuil au bolets 18.-  
Crème des bois parfumée

### Plat principal

- Pavé de cerf en croûte de châtaignes 38.-  
Sauce poivrade et garniture chasse
- Noisettes et filet mignon de chevreuil poêlées 42.-  
Sauce crème de gibier et garniture chasse
- Selle de chevreuil cuite au four et sur l'os (min.2 pers.) 48.-  
Crème de gibier au cognac et garniture chasse

La garniture chasse

Garnie de choux rouges braisés, marrons caramélisés, choux de Bruxelles, poires au vin blanc, pommes aux airelles et spatzlis au beurre

### Dessert

- Coupe Mont-Blanc, vermicelles et glace vanille 8.50
- Clafoutis moelleux aux fruits de saison et sa glace vanille 12.-
- Parfait glacé au génépi 9.-

# Menu chasse Saison 2021

## Menu 1

Assiette gourmande du chasseur

\* \* \*

Cannelloni de chevreuil  
Et sa crème de bolets

\* \* \*

Pavé de cerf en croûte de châtaignes  
Garniture chasse

\* \* \*

Coupe Mont Blanc

*Prix 66.-*

## Menu 2

Cappuccino de courge forestier

\* \* \*

Escalope de foie gras poêlée  
Abricot du Valais confit aux épices

\* \* \*

Selle de chevreuil royale au four  
Garniture chasse

\* \* \*

Dessert surprise ou à choix

*Prix 72.-*

## La grande brisolée

*Sur réservation, les mercredis*

Châtaignes, fromages variés et charcuterie de saison, raisins, crème de potiron, compote de pommes, poires au vin blanc

*Prix : 38.-*