

Carte d'automne

Nos propositions chasse

Entrées

- Composition aux couleurs d'automne 17.-
salades garnies de jambon cru de gibier, saucisse de sanglier, terrine de gibier
- Cappuccino de courge aux 5 épices 8.-
- Escalope de foie gras poêlée 22.-
Abricot du Valais confit aux épices et mendiants
- Cannelloni de chevreuil aux bolets 18.-
Crème des bois parfumée

Plat principal

- Pavé de cerf en croûte de châtaignes 39.-
Sauce poivrade et garniture chasse
- Noisettes et filet mignon de chevreuil poêlés 44.-
Sauce crème de gibier et garniture chasse
- Selle de chevreuil cuite au four et sur l'os (min.2 pers.) 54.-
Crème de gibier au cognac et garniture chasse

La garniture chasse

Garnie de choux rouges braisés, marrons caramélisés, choux de Bruxelles, poires à Botzi, pommes aux aïrelles et spatzlis au beurre

Dessert

- Coupe Mont-Blanc, vermicelles et glace vanille 8.50
- Crumble 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 72.-

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 82.-

La grande brisolée

Sur réservation, les jeudis

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

Prix : 39.-