

# 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 poêlées 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.-*