

Carte d'automne

Nos propositions chasse

Entrées

- Composition aux couleurs d'automne 17.-
Salade garnie de jambon cru de gibier, saucisse de sanglier, terrine de gibier
- Cappuccino de courge aux 5 épices 8.-
- Terrine maison aux abricots 22.-
- Cannelloni de gibier aux bolets 18.-
Crème des bois parfumée

Plat principal

- Pavé de cerf en croûte de châtaignes 39.-
Beurre d'hypocras 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 au vin blanc safrané, pommes aux airelles et spatzlis au beurre

Dessert

- Coupe Mont-Blanc, vermicelles et glace vanille 9.-
- Crumble moelleux aux fruits de saison et sa glace vanille 12.-
- Parfait glacé au génépi 11.-

Menu chasse Saison 2024

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 78.-

Menu 2

Cappuccino de courge aux 5 épices

* * *

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 88.-

La grande brisolée

Sur réservation, les dimanches midi

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

Prix : 39.-