

Notre Chasse

Nos Entrées

Velouté de courge bio accompagné de fleur en tempura	15.-
Ravioli frais de gibier, coulis de courge bio et senteur truffe	22.-
Carpaccio de cerf aux copeaux de Grana et roquette	23.-
Terrine de pintade aux morilles et vin jaune	23.-

Nos Plats

Civet de chevreuil « Grand-Mère » servi en cassoton	38.-
Braisé de joues de sanglier au Merlot du Veneto	39.-
Médallions de chevreuil, sauce chasseur	45.-
Cœur d'entrecôte de bison, sauce morilles	55.-
Selle de chevreuil rôtie sur l'os, sauce grand veneur (dès deux personnes)	65.-/par pers
Assiette végétarienne constituée de la garniture chasse	28.-

Les plats de chasse sont accompagnés de leurs garnitures traditionnelles faites maison :

Choux-rouge, marrons, spätzli, choux de Bruxelles, poire au vin rouge, confiture d'airelles