



# Notre Chasse

## Nos Entrées

|                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------|------|
| Velouté de courge accompagné de fleur en tempura              | 14.- |
| Pâtes artisanales au gibier, coulis de courge et croquants    | 20.- |
| Carpaccio de cerf aux copeaux de Grana et roquette            | 22.- |
| Terrine de caille maison au foie gras de canard & fruits secs | 24.- |

## Nos Plats

|                                                                            |               |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Civet de chevreuil « Grand-Mère » servi en cassoton                        | 38.-          |
| Braisé de joues de sanglier à la Syrah                                     | 38.-          |
| Médallions de chevreuil, sauce chasseur                                    | 44.-          |
| 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

