







## La chasse s'invite dans nos assiettes



### Entrées

Terrine de faisan,  et sa salade de poires aux épices	Fr. 15.00
Pâtes fraîches à la crème de chanterelles	Fr. 16.00

### Plats

Pâtes fraîches à la crème de chanterelles	Fr. 24.00
Civet de chevreuil façon d'antan,  spätzle, choux rouge, choux de Bruxelles, poire pochée et marrons caramélisés	Fr. 34.00
Filet de marcassin  , spätzle, choux rouge, marrons caramélisés, avec sa sauce aux pruneaux Pinot noir	Fr. 36.00
Médailon de filet de chevreuil  , purée de céleri, spätzle, choux rouge, marrons caramélisés et sa sauce au poivre vert	Fr. 46.00

### Desserts

Pruneaux du jardin au vin rouge, avec sa boule de glace vanille 	Fr. 8.00
Vermicelles de marrons avec sa meringue de La Gruyère et chantilly* 	Fr. 10.00

*Origine de nos produits :  
Chasse (Allemagne & Autriche)*

*Tous nos plats sont élaborés selon les critères du label « Fait Maison », établis par la Fédération Romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH, sauf ceux signalés par un astérisque (\*), dont la confection a été confiée aux artisans les plus habiles de la région.*