



# Carte de chasse



Sept.- Oct. 2020 : - ven. à sam. 10h à 21h / le soir sur réservation  
- dim. 10h à 17h

## Entrées

- Crème de potiron et croûtons dorés 10.-
- Terrine de foie gras de canard maison au MacVin du Jura  
ou  
Poêlée de médaillons de foie gras de canard des Landes  
pain brioché toasté 23.-
- Champignons et morilles à la crème, mouillettes toastées 16.-

## Plats

- Médaillons de filet mignon de sanglier à la plancha  
sauce gibier et raisins marinés au Marc 33.-
- Tournedos de chevreuil, sauce gibier au Cognac et fine à l'orange 41.-
- La selle de chevreuil flambée au Cognac, sauce demi-glace  
de gibier, dès 2 pers 49.- p.pers.

Accompagnements : spätzlis poêlés maison, chou rouge braisé, choux de Bruxelles, garniture  
de fruits chauds

## L'ardoise Saint-Hubert

Viande à choix : - sanglier filet mignon  
- cerf dans la noix  
- moitié - moitié

Accompagnements : salades en entrée, beurres maison, confiture d'ai-  
relles, spätzlis poêlés, chou braisé, marrons, fruits,  
choux de Bruxelles 220 g 35.-

