

## Les suggestions de chasse

### Nos entrées

Pâté croute de gibier et foie gras aux fruits secs, Chutney d'abricots du Valais	CHF 18.-
Atriaux de chasse, sauce Diane au poivre de Voatsiperifery	CHF 14.-
Œuf mollet servi sur un pain perdu, crémeux de morilles et champignons des bois	CHF 19.-
Ravioles de chasse*, purée de céleri, marrons et champignons	Petite faim CHF 25.- Grande faim CHF 35.-

### Nos plats

👤 Comptée d'épaule de chevreuil, tagliatelle et foie gras poêlé, jus de cuisson au poivre de Sichuan	CHF 32.-
👤 Papillote de caille, chou vert, noix de cajou et pommes confites à la malvoisie	CHF 39.-
👤 Deux choux verts farcis au gibier et marrons, chips de lard Jus court au genièvre et orange	CHF 33.-
👤 Tournedos de sanglier au lard sec, jus court acidulé tranché au sirop d'érable	CHF 37.-
👤 Civet de chevreuil au vinaigre de datte et billes de pommes caramélisées	CHF 35.-
👤 Filet de cerf en crumble de fruits secs, réduction au vin cuit et fleur de muscade	CHF 45.-



👤 Toutes les viandes sont accompagnées de 7 garnitures  
(comptée de choux de Bruxelles, purée de céleri, gâteau de courge et poire aux épices, spätzli, marrons\* au jus, cône aux champignons)

Provenance : Gibier frais à poil (République Tchèque, Autriche), caille (France)



L'astérisque (\*) signifie que le plat ne correspond pas aux exigences du label « Fait Maison »