

# AUBERGE DE CHOULLY

## CARTE DE SAISON

### ENTREES

Terrine de lièvre aux cornes d'abondance et ses garnitures	15.50
Terrine de faisan au gewurztraminer et airelles	17.00
Mousse de canard col-vert aux fruits d'automne séchés	18.50
Petits atriaux de chamois, sauce Porto	21.00
Escalopes de foie gras de canard au caramel de vin rouge	26.00

### PLATS PRINCIPAUX

Tartare de cerf aux figues et noisettes torréfiées, spätzli	38.50
Joues de sanglier braisées aux châtaignes, tagliatelles fraîches et légumes	38.50
Petits atriaux de chamois, sauce Porto garniture gibier	40.00
Canon de lièvre rôti aux coings et épices, garniture gibier	41.50
Médallions de cerf, sauce poivrade, garniture gibier	41.50
Suprême de perdreau aux figues et foie gras, garniture gibier	42.50
Selle de chevreuil, sauce poivrade (dès 2 pers) garniture gibier, par pers.	58.00

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

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque(\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine, selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs, GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food »

TVA incluse

19, route du Crêt-de-Chouilly

1242 SATIGNY

022.753.12.03