



Fricassée de champignons frais à la crème du Jorat

14.50

Terrine artisanale de lièvre aux échalotes  
chutney de pruneaux maison

entrée 13.-, plat 26.-

Soupe de potimarron du jardin

entrée 9.50, plat 19.-

\*

Civet de sanglier du Jorat, miel, verjus,  
farina de maïs toasté, noisettes

35.-

Saucisse à rôtir de cerf de Thierrens  
oignons au vin rouge

32.-

Entrecôte de sanglier, jus de gibier au genièvre

39.-

Noisettes de chevreuil, sauce raisinée

43.-

Assiette du chasseur bredouille  
les "accompagnements" sans la viande (végétarien)

25.-

Accompagnements: spätzli maison, chou rouge confit, poire aux épices,  
marrons au caramel, purée de panais, raisin frais  
et confiture de cynorrhodon du jardin

Avec le gibier nous vous suggérons :

Bord de l'Eau, Malbec et Cabernet Franc 2017

Domaine du Burignon, AOC Lavaux

1 dl 9.50, 75cl 61.-

TVA 7.7 % incluse

Les viandes proviennent de Suisse ou d'Autriche