

Entrées

<i>Foie gras de canard Mulard, chutney de figue, cuchaule</i>	27
<i>Croustade de pigeon, foie gras, champignons</i>	25
<i>Terrine de lièvre et marcassin, pistache et poire</i>	24
<i>Soupe potimarron à la mangue, tartare de biche</i>	19
<i>Salade de sérac aux olives, courge et coing</i>	17
<i>Délices d'automne (variation des entrées sans foie gras, sans changement)</i>	31

Plats

<i>Filets de perche suisse au beurre citron, pommes rôties, légumes</i>	42
<i>Civet de chevreuil à l'ancienne</i>	35
<i>Joue de cerf braisé à l'orange</i>	38
<i>Noisette de filet de chevreuil Grand Veneur</i>	52
<i>Selle de chevreuil St-Hubert (2 personnes)</i>	55
<i>Filet de cerf et sa gigue confite aux épices orientales</i>	49
<i>Filet de bœuf Angus au poivre-moka, roesti et légumes</i>	52
<i>Désossé de coquelet au foie gras, sarladaise, pot au feu de légumes</i>	46
<i>Assiette de garnitures du chasseur</i>	30
<i>Spätzli au fromage, oignons grillés et compote de pomme</i>	30

(Garnitures chasse : choux rouge, céleri, marron, choux Bruxelles, airelles, Spätzli)



Menu Découverte

Terrine de lièvre et marcassin, pistache et poire

Filet de cerf et sa gigue confite aux épices orientales

Brownie au chocolat et pistache 84

Menu St-Hubert (pour l'ensemble des convives)

Délices d'automne

Croustade de pigeon, foie gras, champignons

Raviole de joue de cerf à l'orange

Noisette de filet de selle de chevreuil Grand Veneur

Fromage ou glace au vin cuit

Fraîcheur de coing et figue rôtie 122

Desserts

Assiette de fromages 14

Dégustation de Gruyères (6, 9, 12, et 26 mois) 14

Fraîcheur de coing et figue rôtie 14

Mini-Vacherin glacé, bricelet, crème double (Meringue : Angelo Rime) 14

Brownie au chocolat et pistache 14

Bricellet, sorbets et glace, fruits 14

Café Gourmand 16

Irish Coffee (Whisky en choix : J&B, Coureur des Bois, Oban) 14, 16, 18

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients dans nos plats, qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.