



NOTRE MENU DÉGUSTATION CHASSE



VELOUTÉ DE COURGE « MUSCADE »
CRÈME DE GRUYÈRE & PIMENT D'ESPELETTE

TERRINE DE GIBIER « MAISON » À L'ARMAGNAC
RACINE ROUGE À L'HUILE DE NOISETTES
CHUTNEY DE BUTTERNUT À L'ABRICOT

MÉDAILLONS DE CHEVREUIL POÊLÉS
SAUCE CHASSE AU CASSIS
SPÄTZLIS « MAISON »
GARNITURE CHASSE

FROMAGES AFFINÉS DE FRIBOURG & D'AILLEURS



OU

DESSERTS AU CHOIX

MENU COMPLET / 78.-
MENU SANS VELOUTÉ / 69.-



ENTRÉES

 VELOUTÉ DE COURGE « MUSCADE » - CRÈME DE GRUYÈRE & PIMENT D'ESPELETTE	9.-
CRÈME DE PANAIS ET POMMES DE TERRE - FOIE GRAS POÊLÉ & TUILE DE PAIN D'ÉPICES	14.-
TERRINE DE GIBIER « MAISON » À L'ARMAGNAC – RACINE ROUGE À L'HUILE DE NOISETTES ET CHUTNEY DE BUTTERNUT À L'ABRICOT	18.-
 RONDINI D'AUTOMNE À LA TRUFFE – POÊLÉE DE CHAMPIGNONS EN PERSILLADE – ÉMULSION DE COURGE (PÂTES FRAÎCHES DE CHEZ PASTIFICI OLIVIERI)	17.-
 SALADE AUTOMNALE DU TILLEUL (SALADE-POIRE-VIANDE FUMÉE DE CHASSE CHAMPIGNONS-NOIX & CROÛTONS DE CUCHAULE-VINAIGRETTE AU MIEL)	14.-

VIANDES & VOLAILLES

CIVET DE CERF «GRAND VENEUR » AUX RAISINS ET AUX AMANDES	36.-
SELLE ROYALE DE CHEVREUIL ET SA MOUSSELINE DE BETTERAVE EN 2 SERVICES (MIN. 2 PERS, EN SEMAINE SERVI UNIQUEMENT LE SOIR)	57.-
MÉDAILLONS DE CHEVREUIL POÊLÉS - SAUCE CHASSE AU CASSIS	44.-
 TAGLIATA D'ENTRECÔTE DE SANGLIER – JUS COURT À LA MOUTARDE DE BÉNICHON « MAISON »	36.-
 GARNITURE CHASSE FAIT MAISON : SPÄTZLIS – CHOUX ROUGES – CHOUX DE BRUXELLES – MARRONS GLACÉS – POIRE À BOTZI AOP – POMMES & CONFITURE D'AIRESSES	
PAVÉ DE BŒUF RÔTI - SAUCE AU MERLOT POMMES ÉVENTAIL – FANTAISIE DE LÉGUMES	45.-
SUPRÊME DE PINTADE DORÉ SUR PEAU – CRÈME À LA MOUTARDE DE MEAUX NOUILLETES – LÉGUMES GLACÉS	38.-

POISSON

DOS DE CABILLAUD ROYAL & SON BOUILLON À L'ESTRAGON POIREAU BRAISÉ – POMMES SAFRANÉES	37.-
---	------

VÉGÉTARIENS

 **POÊLÉE DE SPÄTZLIS « MAISON » - GARNITURE CHASSE** 27.-

 **RONDINI D'AUTOMNE À LA TRUFFE – POÊLÉE DE CHAMPIGNONS
EN PERSILLADE – ÉMULSION DE COURGE (PÂTES FRAÎCHES DE CHEZ PASTIFICI OLIVIERI)** 29.-

FROMAGES

 **FROMAGES AFFINÉS DE FRIBOURG ET D'AILLEURS**
(GRUYÈRE AOP SURCHOIX MÉDAILLÉ D'OR-VACHERIN FRIBOURGEOIS SANGLÉ -
BLEU DE FRIBOURG –TOMME - PETIT CHÈVRE DE MATRAN, ...) 13.-

DESSERTS

PARFAIT GLACÉ AUX MARRONS - COMPOTÉE TIÈDE DE PRUNEAUX 13.-

FORÊT NOIRE REVISITÉE – SORBET « MAISON » CERISE & ABSINTHE 15.-

**PETIT BAVAROIS À LA MÛRE – BISCUIT MADELEINE & MARMELADE
DE COING VANILLÉ** 14.-

 **CAFÉ GOURMAND DU TILLEUL**
(TARTELETTE AU VIN CUIT-PETITE MERINGUE & CRÈME DOUBLE DE GRUYÈRE) 11.-

SORBET PRUNEAU* ARROSÉ 10.50

SORBET CITRON* ARROSÉ DE LIMONCELLO 10.50

L'ASTÉRISQUE (*) SIGNIFIE QUE LE PLAT NE RÉPOND PAS AUX EXIGENCES DU LABEL FAIT MAISON

SUR DEMANDE, NOS COLLABORATEURS VOUS DONNERONT VOLONTIERS DES INFORMATIONS
SUR LES METS QUI PEUVENT DÉCLENCHER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

