






La chasse s'invite dans nos assiettes

Entrées

Terrine de faisan,  <i>et sa saladine</i>	Fr. 15.00
Pâtes fraîches maison, sauce à la crème de chanterelles	Fr. 16.00

Plats

Pâtes fraîches maison, sauce à la crème de chanterelles	Fr. 24.00
Roastbeef maison de noix de cerf  , marrons caramélisés, poire à la confiture d'airelles et sa sauce tartare	Fr. 33.00
Civet de chevreuil façon d'antan,  spätzle, choux de Bruxelles, marrons caramélisés, poire et confiture d'airelles	Fr. 34.00
Entrecôte/médailon de marcassin  , spätzle, choux de Bruxelles, marrons caramélisés, poire et confiture d'airelles, avec sa sauce au Pinot noir, aux échalotes et vinaigre balsamique	Fr. 36.00

Desserts

Glace de marron avec sa meringue de La Gruyère et chantilly * 	Fr. 10.00
Vermicelles de marrons avec sa meringue de La Gruyère et chantilly* 	Fr. 10.00

Origine de nos produits :

Chasse (Allemagne, Autriche, France, UE, NZ)

Tous nos plats sont élaborés selon les critères du label « Fait Maison », établis par la Fédération Romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH, sauf ceux signalés par un astérisque (*) qui signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison. www.labelfaitmaison.ch