



## *Menu Chevreuil*

*Mesclun automnal au magret de canard mulard fumé et blanc de perdreau sauvage*

\*\*\*

*Médallions de selle de chevreuil Chasseur*

*Spätzli maison*

*Garniture chasse*

\*\*\*

*Nage de baies de bois tiédies, glace vanille Bourbon artisanale*

**89. - pp**



## *Menu Cerf*

*Raviolini artisanaux de cerf, crème de Sauternes, cacao-arabica-chanterelles*

\*\*\*

*Filet de cerf grillé au feu de bois, jus à la moutarde violette de Brive relevé aux quatre poivres*

*Spätzli maison*

*Garniture chasse*

\*\*\*

*Cheese cake aux marrons, coulis de fruits rouges au poivre rose*

**79. - pp**



## LA CHASSE SAUVAGE

### Les entrées

<i>Velouté fine de bolets sauvages, croustillant au miel du pays, crème fouettée au Gruyère 14 mois d'affinage de la Laiterie de Gimel</i>	22. -
<i>Carpaccio de cerf à l'huile vierge « picual first day of harvest » AOC Jaen, copeaux de pecorino sarde à la truffe noire, balsamique millésimé « Swiss Mountain Essence »</i>	29. -
<i>Raviolini artisanaux de cerf, crème de Sauternes, cacao-arabica-chanterelles clou</i>	25. -
<i>La poêlée de chanterelles du chef (selon arrivage)</i>	25.-
<i>Foie gras poêlé- betterave mariné, réduction de vieux porto</i>	28. -

### Les plats

<i>Médailles de selle de chevreuil Chasseur</i>	68. -
<i>Médailles de filet de cerf grillé au feu de bois, jus corsé à la moutarde violette de Brive relevée aux quatre poivres</i>	58. -
<i>Accompagnés par notre garniture préparée par nos soins (spätzli maison, choux rouge braisé, *purée de marrons, mousseline de céleri, marrons confits, fruits de saison, *moutarde de fruits de Cremona, *confiture d'airelles)</i>	

### Une touche différente.....

<i>Tartare de cerf à la truffe noire et moutarde de Meaux, spätzli maison</i>	50. -
---	-------

**Provenance de nos viandes certifiées sauvages:** Perdreau : Ecosse Chevreuil : Allemagne – Autriche- Suisse Cerf: Allemagne-Autriche

**Raviolini et tagliatelle artisanaux :** Amore di Pasta- Préverenges, VD

**Glaces artisanales :** L'Artisan Glacier – La Conversion VD

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