



## *MENU CHASSE*

*A partir de 2 personnes. (Prix par personne)*

*Tartare de cerf et foie gras*

\*\*\*

*Cannelloni de courge crabe et cabillaud*

*Et sa soupe*

\*\*\*

*Médailles de chevreuil sauce Grand Veneur*

*Garniture chasse et pâtes ou spätzli*

\*\*\*

*Brie aux truffes de Bourgogne*

*(12.- de supplément)*

\*\*\*

*Sous les feuilles d'automne*

*Marrons et mûres*

*Menu avec 1 entrée 79.-, et avec 2 entrées 98.- p.p.,*

*(Supplément de fromage 12.-)*

*L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison*



# CARTE DE LA CHASSE



## Les entrées

- Tartare de cerf et foie gras 23.-
- Terrine de faisán et foie gras et Chutney aux oignons 23.-



## Les plats

- Tartare de cerf et foie gras 36.-
- Souris de chevreuil aux chanterelles et bolets 37.-
- Côte de sanglier aux pruneaux 41.-
- Filet de lièvre aux châtaignes 42.-
- Médailles de chevreuil sauce Grand Veneur 46.-
- Selle de chevreuil sauce Grand Veneur  
(Dès deux personnes) 1 service 49.-  
2 services 64.-
- Bécasse en salmi 56.-  
(Bécasse uniquement sur commande 24 heures à l'avance)



*Les plats de chasse sont servis avec garnitures  
chasse et pâtes ou spätzli*

*Provenance des viande : Cerf - Europe, Faisán - Europe, Chevreuil - Europe,  
Sanglier - Pologne, Lièvre - Argentine, Bécasse - Europe.*



---

## ***MENU BRAS D'OR 63.-***

---

*A partir de 2 personnes. (Prix par personne)*

*Terrine de faisan foie gras  
Chutney aux oignons*

\*\*\*

*Filets de perche sauce tartare*

*Où*

*Filet mignon de porc aux morilles*

\*\*\*

*Brie aux truffes de Bourgogne  
(12.- de supplément)*

\*\*\*

*Crème brûlée à la courge caramélisée et cannelle*



*L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison*



# CARTE DES METS

## Les entrées :

- Salade verte 6.50
- Salade mêlée 8.50
- Risotto de légumes racines 16.-
- Comme une tielle à la sétoise (poulpe) 23.-
- Cannelloni de courge aux crabe et cabillaud et sa soupe 24.-
- Terrine de foie gras, cuisse de canard confite et ris de veau 24.-

## Les poissons :

- Filets de perche ;
- Sauce tartare 150 gr. 31.- 200 gr. 36.-
- Sauce à la ciboulette 150 gr. 32.- 200 gr. 37.-
- Filet de sandre à la choucroute 39.-
- Lotte à la sarriette, chapelure de saucisson, Beurre blanc iodée 44.-

## Les viandes :

- Filet mignon de porc aux morilles 36.-
- Magret de canard, sauce aux coings et caramel 39.-
- Filet de bœuf farci à la queue de bœuf, sauce Périgourdine (°) 46.-

## Plats végétariens :

- Risotto de légumes racines 26.-
- Tofu aux morilles 36.-

**Tous nos plats sont servis avec légumes et à choix  
Pommes de terre grenailles, riz noir, frites, ou pâtes**

Provenance des viande : Porc – Suisse, Canard – France, Bœuf – Suisse.

Provenance des poissons : Poulpe – Atlantique, Crabe – Canada,  
Cabillaud – France, Perche – Pologne, Lotte – France.

(°) Truffes de bourgogne

## Choix de fromages :

- Assortiment de fromages
- Brie aux truffes de Bourgogne



13.-  
14.-

## Les Marrons\*

- Coupe Marrons\* 10.-
- Coupe Nesslrode\* 12.-
- Sous les feuilles d'automne Marrons et mûres 13.-

## Carte des desserts Maison

- Crème brûlée à la courge caramélisée et cannelle 10.-
- Moelleux au chocolat 13.-

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison

## Carte des glaces artisanales

- Assiette de glaces et sorbets 13.-

Coupes glacées : La coupe 10.50 Portion mini 6.50

- Café glacé
- Coupe Danemark

Coupes arrosées : La coupe 12.- Portion mini 7.50

- Williamine
- Valaisan
- Colonel
- Normande
- Ecossaise
- Jamaïque

## Glaces :

- Vanille
- Chocolat
- Marrons
- Café
- Pistache
- Jamaïque
- Caramel beurre salé
- Stracciatella
- Double crème et meringue
- Bounty
- Chocolat grand cru fleur de sel
- Pain d'épices

3.50 La boule      Supplément de chantilly 1.50

## Sorbets

- Fraise
- Citron
- Poire williams
- Abricot
- Pomme
- Framboise
- Chocolat noir
- Tomate
- Cassis
- Ananas